Deutsche Obstbauzeitung

62. Jahrgang der Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben

vom

Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins

in Eisenach

.....

Jahrgang 1916

STUTTGART 1916
Verlagsbuchhandlung von Eugen Ulmer
Verlag für Landwirtschaft, Obst- und Gartenbau

Bibliothek des Deutschen Pomologen-Vereins
A 64 d

Inhalts-Verzeichnis.

Mitarbeiter.

Ahrens, R., Großh. Hofgärtner, Baden-Baden, 3, 16, 92, 131, 214, 298.
Baumann, N., Kgl. Obergärtner, Geisenheim a. Rh., 2, 69, 73, 74, 96, 130, 170, 370, 372.
Baumeier, H., am Bakteriol. Inst. der Landw.-Kammer, Halle a. d. S., 123.
Becker, Landesobstbauinspektor, Trier, 23, 204, 343.
Behnke, A., Karben, Westpr., 239.
Berthold, Dr. Hans, Leipzig, 29, 141, 362.
Beuß, H., Betriebsleiter der ,,Obstverwertung" im Kreise Teltow in Zossen, 212.
Biesterfeldt, Kreisobstbauinspektor, Offenbach a. M., 70, 129, 326.
Bißmann, Landesobstbauinspektor, Gotha, 2, 20, 75, 80, 103, 255, 387.
Bohn, F. Wilhelm, Kirchheilingen, Thür., 116.
Boll, J., Hubertusburg b. Leutesdorf a. Rh., 70, 130.
Boltze, August, Gutsbesitzer, Fienstedt i. Sa., 316.
Bräuer, Paul, früher Rosenzüchter in San Remo, jetzt Magdeburg, 156.
Brugger, Oberamtsbaumwart, Schomburg a. d. Argen, 2, 3, 171.
Dänhardt, W., Chefredakteur, Erfurt, z. Z. Militär-Gouvernement, Pressebüro, Brüssel, 114, 187, 322, 324, 368, 410.
Dahl, Karl G., Direktor d. Obst- u. Gartenbauschule Alnarp, Akarp, Schweden, 300, 346.
Deike, Direktor, Bremervörde, 97.
Denk, M., Leiter d. Versuchs-Gartens, Frankfurt a. M.-Sachsenhausen, 70, 130.
Drechsel, Amtshauptmann Dr., Döbeln i. Sa., 67.
Eberhardt, J. C., Speyer a. Rhein, 74.
Ehrlich, Margarete, Berlin, 413.
Eifler, C., Crossen a. d. Oder, 11.
Ertheiler, Hauptmann, komm. z. Kriegsministerium, Berlin, 88.
Evers, Kgl. Garteninspektor, Zoppot, 75.
Ewert, E., Obstplantagenbesitzer, Preuß.-Holland, 379.
Fischer, F., Schönborn b. Eutin i. Holst., 129, 223.
Fischer, Dr. Hugo, Bromberg, 93.
Forch, Adolf, Baumschulenbes., Landsberg a. d. W., 66.
Francke, Ad., Meiendorf b. Hamburg, 223.
Frese, C., Filsen a. Rh., 371.
Frings, Hans, Edelobstplant. ,,Feldfriede" b. Andernach a. Rh., 217.
Gold, Obergärtner, Karlstadt a. M., 3, 77, 98, 371, 372.
Grisson jr., Rulemann, Baumschulen, Saselheide b. Hamburg, 258.
Grobben, Kgl. Gartenbaudirekt., Berlin, 35.
Haase, F., Obstbautechn., Hildesheim, 258.
Hallmayer, Robert, Obstgroßhandlung, Stuttgart, 228, 342, 357, 360.
Hempel, Robert, Betriebsleiter, Braunschweig, z. Z. im Felde, 129.
Herz, Albert, Stuttgart, 132, 160.
Hönings, Julius, Baumschulen u. Obstplantagen ,,Pomona", Neuß a. Rh., 246, 261, 380.
Hoffmann, A., Posen-Jersitz, 378.
Holdefleiß, Prof. Dr., Halle a. d. S., 63.
Homann, Lehrer, Hörde i. Westf., 336, 351.
Huber, Direktor d. Obstbaulehranstalt, Oberzwehren, 84, 191.
Huber, Paul, Baumschulen, Halle a. d. S., 255.
Ihlefeld, Obstgut Tannenhof, Schwerin i. M., z. Z. im Felde, 175.
Jackisch, O., Obstbaukolonie Eden, E. G. m. b. H. bei Oranienburg, 263.
Janorschke, O., Garteningenieur, Oberglogau, 50.
Jensen, H., Berlin-Baumschulenweg, 103.
Jubisch, Max, Baumschulen, Kittlitz i. Sa., 67, 256.
Kämmerer, Alwin, Naumburg a. d. S., 113.
Kaiser, Paul, Graudenz, 1, 46.
Kaven, G., Gartenbautechniker, Dresden, 39.
Kern, F. Jak., Landau i. d. Pfalz, 71, 131.
Kettler, A., Prov.-Wegemeister, Groß-ilsede, 150.
Klöckner, A., Obergärtner, Hütterhof b. Brohl a. Rh., 203.
Kohlsaat, Ernst, Heide i. Holstein, 316.
Krause, Walter, Zivil-Ingenieur, Farm Friesack i. d. Mark, 157.
Krüger, P., Bad Kösen, 171.
Krull, Julius, Kreisobstbaumwärter f. d. Saalkreis, Halle a. d. S., 139.
Kubatzky, Werner, Schwedt a. d. Oder, 352.
Kühner, Prof. Dr., Eisenach, 51, 200.
Küster, Prof. Dr., Obstgut Schönerberg b. Müncheberg i. d. Mark, 56, 128.
Kütt, Unteroff., Landw. Invalidenschule, z. Z. Plankstetten, 376.
Lehnert, J., Obstbaumschulen, Camp a. Rh., 160.
Lierke, Kgl. Ökonomierat, Berlin-Südende, 12, 61, 78, 79, 301, 336, 341.
Löbner, M., Kgl. Garteninspektor, Dresden, 58, 62, 219, 235, 278, 301, 316, 376.
Löwe, Otto, Kgl. Obergärtner, Dachau, 127.
Lorgus, Eisenach, 1, 4, 11, 14, 16, 17, 33, 49,, 53—55, 67, 68, 69, 72, 81, 84, 85—87, 88, 89, 90—91, 96, 101, 102, 106, 110—112, 117—118, 119, 123, 133—134, 135, 148, 149, 158, 165—169, 177, 185—187, 201, 221, 222, 237—239, 240—243, 244, 245, 252, 253—254, 270, 272, 273, 277, 287, 288, 293 bis 296, 300, 314—315, 319, 331, 335, 337—339, 353—354, 356, 369, 370, 373—375, 379, 384, 385—386, 404, 405—410, 414, 416.

TECHN. UNIVERSITÄT BERLIN Universitätsbibliothek

Lundershausen, Otto, aus Groß-Lichterfelde, z. Z. im Felde, 33.
Macherauch, E., Beerenobstgärtnerei, Legefeld b. Weimar, 222.
Martiny, Prof. Dr., Halle a. d. S., 181.
Mazarin, Kreisobstbauinspektor, Worms, 4—11, 36—39, 107—110, 193—199, 205, 211, 221, 222, 302, 355.
Mellin, M., Linköping i. Schweden, 327.
Mertiny, Albert, Obstanlagen, Perleberg, 160, 161.
Meyer, F., Hamburg, 40.
von der Mühlen, A., Bielefeld, 351.
Müller, J., Direktor d. Prov.-Obstgartens, Diemitz b. Halle, 43, 68, 139, 163, 254, 274, 318, 372.
Neumann, R., Walddorf i. Sa., 32.
Nöh, Kreisbaumeister, Tecklenburg, Westf., 389.
Nottelmann, Kreisobstbaubeamter, Weißenfels, 160.
Paula, Obstplantagenbesitzer, Langenzenn b. Nürnberg, 343.
Paulsen, Aug., Heide i. Holst., 28.
Peicker, W., Herzogl. Hofgartendirektor, Rauden i. Oberschles., 118.
Pflanz, Ernst, Baumschulen, Böhlen bei Leipzig, 134.
Pfeiffer, F., Wein- u. Obstbauinspektor, Darmstadt, 199.
Prinz, Rudolf, Leulitz i. Sa., z. Z. im Felde, 160.
Puhlmann, C., Werder a. d. Havel, 3, 74, 171, 371, 372.
Raab, A., Weisenheim a. S., 336, 352.
Reh, Prof. Dr., Hamburg, 309.
Riemenschneider, H., Hannover-Waldheim, 115, 310.
Riesing, Hugo, „Pomona" Sömmerda i. Th., 262.
Röder, J., Roisdorf b. Bonn a. Rh., 48.
Rosenthal, Hermann, Baumschulenbesitzer, Rötha i. Sa., 273, 275.
Rothmund, Jos., Bezirksgärtner, Fürstenfeldbruck b. München, 320.
Sachs, J., Vors. d. Obst- u. Gartenbauvereins, Schwerin a. d. Warthe, 319
Schaal, G., Sekretär d. Württemb. Obstbauvereins, Stuttgart, 387.
Schäfer, Bernhard, Carlshafen, 244.
Schaefer, Hermann, Magdeburg, 161.
von Scheliha, Frau, Zessel, Kr. Öls i. Schles., 103.
Schlegel, H., Östrich i. Rhg., 219.
Schlösser, Jakob, Rittergutsbesitzer, Obstkulturen, Buschbell b. Köln, 74, 223.
Schröppel, Albrecht, Bamberg, 51.
Schröter, G., Baumschulen, Salzwedel, 371, 372.
Schütz, E., Pforzheim, 127.
Schulze, A., Buer, Bez. Osnabrück, 150.
Schuster, Helmut, Eibau i. Sa., 274.
Schwabe, Fr., Leiter d. Vogelschutzstation, Seebach, Kr. Langensalza, 112.
von Seelig, G., Landschaftsgärtner, Stettin, 96.
Seidel, W., Obstgut Kleinwald i. Lothr., 78.
von Solemacher, Major, Freiherr, Bonn, z. Z. Pressedelegierter, Brüssel, Militär-Gouvernement, 203.
Sonesson, Nils, Schriftführer u. Leiter f. d. Versuchs-Wirksamkeit des Schwed. Pomolog.-Vereins, Stockholm, 136.
Sonnenberg, Obergärtner, Burg Namedy a. Rh., 202.
Stavenhagen, R., Quedlinburg, 104, 106, 136, 157, 260.
Stellmacher, C., Gartendirektor, Ochsenfurt a. M., 161, 162.
Steinemann, Schloßgärtner, Fr., Beetzendorf i. Sa., 239.
von Stoeltzer, Dahme i. d. Mark, 17.
Stoffert, F., Garteninspektor, Peine i. H., 22, 160, 161.
Strube, Leiter d. Herzogl. Obstmustergartens, Köthen i. A., 73.
Stumpp, Wilhelm, Edelobstkulturen, Worms a. Rh., 150.
Tessenow, M., Landschaftsgärtner, Posen, z. Z. im Felde, 211.
Topf, Karl, Samenzüchter, Erfurt, 42, 48.
Uhink, G. W., Bühl i. Baden, 71, 127, 131, 135, 324.
Vasen, J., Obstgärtner, Wachendorf a. Rh., 159.
Viehweg, M., Verwalter d. Remy und Kohlhaas'schen Obstanlagen, Erbach i. Rhg., 375.
Wagner, G., Lauingen a. d. Donau, 98.
Wagner, Joh., Klein-Biesnitz, O.-L., 311.
Wahl, Konrad, Obermöllrich, 125.
Walter, E., Ziergärtner, Aussig i. Böhmen, 82, 200, 265.
Weirup, Kgl. Gartenbauinspektor, Hildesheim, 235.
Weiser, Otto, Obstgartenbesitzer, Loschwitz b. Dresden, 129.
Wendland, H., Forstecker Baumschulen, Kiel, 145.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sa., 229, 356.
Wilke, G. A., Schneverdingen i. H., 149.
Willkommen, O., Obstbaukolonie Eden, E. G. m. b. H. bei Oranienburg, 263.
Winckel, Dr. Max, vereid. Handelschemiker, München, 179, 226.
Winkelmann, Obstbauinspektor, Ulm a. d. D., 79.
Winkler, Fr., Garteninspektor, Heidelberg, 339, 354.
Wittmann, H., Diakonus, Koburg, 119.
Wolfschmidt, H., Würzburg, 304.
Wülfing, Rh., Elberfeld, 116.
Würtenberger, H., Ökonomierat, Schloß Eberstein, 389.
Zier, E., Leiter d. Herzogl. Obstmustergartens, Zerbst i. Anh., 151, 171 188.
Ziesche, Max, Unterbachern b. Dachau, 158.
Zorn, R., Obstkulturen, Hofheim a. T., 21, 70, 84, 99, 100, 296—298, 340.
Zschokke, Direktor Dr., Neustadt a. d. H., 92.

Zur Erklärung!

Alle Obstsorten sind unter Apfel-, Beerenobst-, Birnen-, Kirschen- und Pflaumensorten zusammengefaßt worden. Bei den Personalnachrichten sind nur die Seitenzahlen angegeben. Die Abbildungen sind nur bei den dazugehörigen Aufsätzen genannt, während in früheren Jahren ein besonderes Verzeichnis veröffentlicht wurde.

Aufsätze.

A p f e l s o r t e n:

Deans Küchenapfel, mit 1 farb. u. 1 schw. Abb., 171. Große Kasseler Rtte., mit schw. Abb., 102. Jonathan, mit schw. Abb., 118. Karmeliter-Rtte., mit farb. Abb., 371, 387. Keswicker Küchenapfel, mit 1 farb. u. 1 schw. Abb., 169. Königin-Apfel, mit farb. Abb., 3. Krügers Dickstiel — Woltmanns Rtte., mit 1 Abb., 159. Orléans-Rtte., mit farb. Abb., 370, 387. Schöner aus Nordhausen, mit farb. Abb., 1. Signe Tillisch, 409. Suislepper, 354. Weißer Klarapfel, 339.

Äpfel zur Verwendung für Most oder als Volksnahrungsmittel, Hallmayer, 342.

Aprikosenbaum, Mazarin, 355.

Ausstellung von Obst u. Gemüse Geisenheim, 352.

— — — des Hauptquartiers Ober-Ost, 382, 387.

B e e r e n o b s t: E r d b e e r s o r t e n:

Perle u. a. beste, Lundershausen, 33. Nutzbringer, Dahl, 300. — u. späte reichtragende Riesen, mit 2 Abb., Müller-D., 254. Schwarze Ananas, Wendland, 245, Rosenthal 273, Schuster 274, Kohlsaat 316.

Holunder, 222, 244.

Berichtigungen, 84, 292.

Birne, türkische (Namensursprung), 31.

B i r n e n s o r t e n:

Colomas-Herbstbb., 103. Fertility, 87. Frühe von Trévoux, mit 4 Abb., 201, 239. Liegels-, Colomas- u. Napoleons-Bb., 50. Napoleons-Bb., 103. Neue Poiteau, 87. Sternbergs Sommer-Bb., mit farb. Abb., 73. Windsor-Birne, mit 1 farb. u. 1 schw. Abb., 73, 103.

— Behandlung vor u. während der Lagerzeit, Schröppel, 51.

Blütenbiologie der Obstbäume, Sonesson, 136.

B ü c h e r s c h a u:

Berthold, Dr. R., Deutscher Bienenkalender, 96.

Birkholz, Karl, Volksbuch der Nutzkaninchenzucht, 335.

Böttner, Joh., Kgl. Ökonomierat, Praktische Gemüsegärtnerei, 81.

— Die Frühbeettreiberei der Gemüse, 96.

Borkenhagen, Hermann, Das Milchtier der kleinen Leute, 335.

Elisabeth, Frau, Schafft Dauerwaren, 335.

Flur, F., Kgl. Bauinspektor, Wie wohnt man im Eigenhause billiger als in der Mietswohnung? 81.

Gärtnerlehranstalt Berlin-Dahlem, Anleitung zum Kleingartenbau, 381.

Gensel, F. G., Der Ziergarten, 96.

Heßdörfer, M., Deutscher Gartenkalender 1916, 32.

— Praktisches Gartenbuch für Gartenfreunde, 32.

B ü c h e r s c h a u:

Hothum, Georg, Die wirtschaftliche Geflügelzucht, 310.

Huber, Karl, Des Landmanns Hausgarten, 219.

Jahresbericht der Kgl. Bayr. Gartenbauschule Weihenstephan 1915/1916, 335.

Kindshoven, J., Der Feldgemüsebau, 235.

— Der ländliche Hausgarten, seine Einrichtung u. Bewirtschaftung, 235.

Kochs, Dr., Trocknet Obst u. Gemüse, 381.

Landwirtschaftskammer für das Großherzogtum Hessen, Obstsortiment für die Provinz Starkenburg, 199.

Lippold, Dr. E., Obstkonserven, Fruchtsäfte, Marmeladen, 335.

Löbner, Max, Sitzungsberichte und Abhandlungen der „Flora", Kgl. Sächs. Gesellschaft für Botanik u. Gartenbau in Dresden, 335.

Maier-Bode, Landwirtschaftlicher Taschen- u. Schreibkalender 1917, 381.

Mertens-Junge, Obsteinkochbüchlein, 335.

Obstbauverband für Westfalen u. Lippe, Kriegsmerkblatt, 81.

Pflanzenzüchtung, Zeitschrift für, 235.

Rothmund, Jos., Sparsamkeit bei der Aussaat von Gemüsesämereien, 81.

— Mehr Erfolg im Gemüsebau, 81.

Schaal, Gustav, Obst u. Gemüsetrocknung, 270.

Schindler, Direktor, Bericht der Kgl. Lehranstalt für Obst- u. Gartenbau in Proskau, 80.

Schwangart, Fr., Weinbau u. Vogelschutz, 309.

Thaden, Karl von, Ein Weg zum Erfolg durch Geflügelzucht mit einfachsten Mitteln unter angemessener Würdigung der gesamten Kleintierzucht, 310.

Voß, Andreas, Taschenwörterbuch der bot. Kunstausdrücke f. Gärtner, 219.

Weirup, E., Kgl. Garteninspektor, Obstbau, 163.

Winckel, Dr. Max, Obst, Gemüse, Kartoffel, deren Nahrungs- u. Gesundheitswert, 335.

D e u t s c h e r P o m o l o g e n - V e r e i n:

An die Mitglieder 1, 17, 33, 49, 69—71, 85—87, 101, 117, 133, 149, 165—167, 185, 201, 221, 237—239, 253, 273, 293 bis 296, 314, 337—339, 353, 369, 405—409.

Bericht über Vorträge zur Jahresversammlung, Lorgus, 53.

Einladung zur Kriegsversammlung 1917, 385, 405.

Februarversammlung Berlin, 71, 88.

Kassenbericht, 240—243.

Versammlung Erfurt, 4. Dez. 1915, 4.

Vorstandsversammlung Eisenach, 7. Juli, 244.

Dies u. das zu: 10 Gebote von Huber, Obsternte, Obstverpackung, Z.-E.-G.-Flugschriften, Kürbis, Ahrens, 214.

Düngung:
Düngungs-Erfolge, Uhink, 127.
— der Erdbeeren, Löbner, 278.
— der Obstbäume, mit 1 Abb., Löbner, 58 u. 62, Lierke 61.
Düngerhandel-Schwindel, Löbner, 301.
Humogen, Torfdüngemittel, 13.
Kainit- u. Thomasmehl, 11, Lierke 12.
Kali bei Obstbäumen, Biesterfeldt, 226.
40 % Kali oder Kainit für Obstbäume, Seidel, Lierke, 78.
Kalk- u. Kalisalz, Francke 223, Lierke 301.
Kochsalz u. Kainit mit schwefelsaurem Ammoniak oder Chilesalpeter, 12.
Kohlenstoff-Versorgung u. Ertrag der Obstbäume, Fischer 93, Küster 128.
Künstlicher Dünger, 87.
Obstbaumdüngung, Uhink, 324.
Schwefelsaures Ammoniak den Obstbäumen, Lierke 341, Nöh 389.
Spargeldüngungsfrage, Lierke 79, Beuß 212, Löbner 376.
Superphosphatschlempe, 95.
Durchsichtigwerden der Äpfel, Winkler, 339.
Edelreiser- u. Pflanzenabgabe, 82.
Eisenbahnhaftung, Berthold, 141.

Fragen: 11, 32, 48, 97, 161, 200, 219, 236, 271, 311, 335, 381.
Fragebeantwortungen: 12, 32, 48, 97, 115, 161, 311, 336, 351.
Fruchtansatz, 167, 186.
— -gürtel, Poenickescher, mit 10 Abb., Müller-D. 274 u. 318, Boltze 316, Lorgus 319, Sachs 319 mit 1 Abb., Viehweg 375, Kütt 376.
Frühlingserwachen im Januar 1916, Dr. Zschokke, 92.
Futterpflanzen, 31.
— -kohl, Kulturunterschiede, Topf, 42.

Gemüsebau:
Frühgemüse-Anbau, 45.
— -versand Bamberg, 306.
Feldgemüse, 306.
Gemüsekulturen Langendijk (Holland), 364.
Kartoffel-Schorfkrankheit, Kaiser, 46.
Spargelbau-Einträglichkeit, 400.
— -kürbisse, italienische, Bräuer, 156.
Tomaten, Frühe, 288.

Geräte und Maschinen:
Dörrofen, mit 3 Abb., Rothmund 320, 354.
Expreß-Darre, mit 3 Abb., Martiny, 181.
Unterpflüger für Gründüngung, 41.
Windmotor, 41.

Gesetzliche Bestimmungen:
Apfel- u. Birnenweinhandel, 401.
Ausfuhrverbot in Baden, 216, 248.
Ausweise für Ankauf von Äpfeln u. Zwetschen, 350.
Beschlagnahme der Äpfel-, Zwetschen- u. Pflaumenernte, 329—332, 337.
Branntweinherstellung, 401.
Dörranlagen, Amtliche Warnung, 333.
— -betriebe-Anmeldung, 332.
— -gemüse-Absatz, 350, 403.
— -obst-Verkaufsverbot, 350.
— -verbot für Obst, 248.
Einfuhr entbehrlicher Gegenstände, 251.
— -verbot für Obstbranntwein usw., 415.
Frachtberechnung für Spargel, 162.
Frachtverbilligung, 307.

Gesetzliche Bestimmungen:
Freigabe von Äpfeln u. Pflaumen in Baden, 344.
Fruchtpasten-Herstellungsverbot, 251.
Gemüse-Einkauf, 344.
— -verkauf nach Gewicht, 403.
— -konserven-Verkaufsverbot, 403, 415.
— u. Obst-Ausfuhrverbot, 201.
— u. Obst-Einfuhr, 333, 349, 367, 403.
— u. Obst, Verkehrsregelung, 251.
— — — -Verträge, 307.
— -Sämerei-Ausfuhr, 83.
— -Verarbeitung, 291, 308, 334.
Heidelbeerlieferung aus Bayern, 270.
Höchstpreise für Äpfel, 338.
— — — u. Birnen, 64.
— — — — u. Zwetschen in Hessen, 334.
— — Dörrgemüse, 308.
— — Erdbeeren in Metz, 231.
— — Fall- u. Preßäpfel in Sachsen, 334.
— — Gemüse, Zwiebeln u. Sauerkraut, 14, 46, 65, 142.
— — — -konserven, 350.
— — Hirse, 31.
— — Kartoffeln, 248, 269, 288.
— — Marmeladen, 15, 31, 290.
— — — u. Wild im Kleinhandel, 45.
— — Möhren, 403.
— — Obst in Baden, 216, 230.
— — — — Hessen, 230.
— — — — Koblenz, 344.
— — — — Werder, 231.
— — — u. Gemüse in Stuttgart, 232.
— — Preiselbeeren in Bayern, 344.
— — Spätgemüse, 401.
— — Zwetschen, 307.
— — — u. Pflaumen in Bayern, 334.
— — Zwiebeln, 83, 334, 402.
Kartoffelmaßnahmen, 367.
Kelterungsverbot für Äpfel, 381, 398.
Obstverarbeitung, 289, 332.
— -wein u. Fruchtbranntwein, 332.
Pachtpreise für Kleingärten, 141.
Pflanzenschutzmittel-Verkehr i. Kgr. Sa., 335.
Pflaumenmus-Herstellungsverbot, 415.
Portoerhöhung, 238.
Preis für ausländ. Gemüse, 143.
Richtlinien des K.-E.-A. bei Preissteigerungen, 367.
Saatkartoffel-Bestimmungen, 350, 401.
Saccharin-Herstellung u. -Verwendung, 162.
Sämereien-Handel, 402.
Sauerkrauthandel, 365.
Süßstoffgesetz, 162, 235.
— — -abänderung, 142.
Tarifvorschriften, 46.
— -ausnahme für Comfreystecklinge, 46.
Verkehrsämter-Annahmezeit, 235.
Versand von Gemüsesorten, 314.
Walnußbeschlagnahme in Hessen, 361.
— u. Haselnüsseeinfuhr, 334.
Weißkohlabsatz, 381.
Zeitungsanzeigenbestimmungen, 16.
Zichorienwurzelbeschlagnahme in Belgien, 270.
Zollerleichterungen, 46.
Zuckerverkehr, 142, 166, 250.
Zwetschenausfuhrverbot in Hessen, 308.
— -beschlagnahme, Aufhebung, 338, 378.
— -ernten unreif verboten, 235.
— — Zulassung zur Marmeladebereitung in Sachsen, 308.

Gesetzliche Bestimmungen des Auslandes:
Belgien:
Höchstpreise für Kartoffeln, 345.
Dänemark:
Ausfuhrverbot für Gemüse, 400.
— — Sämereien, 400.
— — Weißkohl, 366.
England:
Gemüsegartengesetz, 146.
Holland:
Ausfuhr von Bodenerzeugnissen, 184.
— — Saatkartoffeln, 100.
Ausfuhrbewilligung für Erbsen, braune u. weiße Bohnen, 288.
— — — Erbsen, 234.
— — — Frühkartoffeln, Blumenkohl usw., 250.
— — — gesalzenen Blumenkohl, 305.
— — — Saatzwiebeln, 400.
— — — Schnitt- u. Brechbohnen, 400.
— — — Weißkohl, 365.
Ausfuhrverbot f. Äpfel u. Birnen, 326, 400.
— — — Gemüse u. Obst, Höchstpreise, 234.
— — — getrocknetes Obst, 218, 326.
— — — Kartoffeln, 218.
— — — Mohrrübensamen, 400.
Höchstpreise für Mohrrüben u. Blumenkohl, 269.
— — Obstgroßhandel, 269.
Zölle für Erdbeeren, 234.
Zuckerbeschlagnahme, 218.
Italien:
Ausfuhr von Südfrüchten, 46.
Einfuhr von Südfrüchten, 83.
Österreich-Ungarn:
Ausfuhrverbot für Obst, 270.
— — Pflaumen, Pflaumenmus, Dörrobst, 345.
Höchstpreise für gedörrte Zwetschen u. Powidl, 380.
Schweden:
Ausfuhrverbot für Äpfel, Birnen usw., 218.
— — Preiselbeeren, 288.
Schweiz:
Kirschenpreise, 234.
Verbot für Schlagen der Nußbäume, 400.
Serbien:
Pflaumenausfuhr, 147.
— -beschlagnahme, 306.
Hagelversicherung, 147.
Kautschukpflanze „Rutenlattich“, 99.
Kleingartenbau-Förderung, 99.
Kirschensorten:
Kochs verbesserte Ostheimer Weichsel, 134, 300. Ljubka 255.
Krieg:
Kriegsarbeit, Gärtnerische, 30.
— -Einkochstelle für Obst u. Gemüse, 236.
— -ernährungsamt, Frauenbeirat, 272.
— -gefangene als Arbeiter in Obstanlagen, Paulsen 28, 86.
— -obstbäume, Anpflanzung, 17, 85, 337, 369, 385, 409.
— -verhältnisse u. Ernährungsfrage, Wolfschmidt, 305.
Amerikanische Tafeläpfel, Zorn, 99.
Arbeitspersonal, verheiratetes, 271.
Bäder- u. Anstaltsfürsorge v. Roten Kreuz 65.
Batocki über Kritik, 311.
Bayerische Anfragen a. d. Reichskanzler, 397.
Krieg:
Beihilfen zum Ankauf von Obstdörren, 184.
Belgische Pflanzenausfuhr, Dänhardt, 324.
Beurlaubung von Gemüsegärtnern, 133.
— — Obstzüchtern, 314, 337.
— — Schulkindern zur Obsternte, 133.
Blütenlese aus Fruit Grower, 328, 348, 366.
Darlehen der Landesversicherungsanstalten, 219.
Eisenbahnwaggonmangel, 397.
Ernährungsfrage im Reichshaushaltsausschuß, 396.
Eisernes Kreuz und andere Auszeichnungen: 32, 48, 68, 83, 116, 132, 164, 184, 220, 252, 272, 292, 312, 352, 368, 384, 404, 416.
Gefallen für das Vaterland: 32, 48, 68, 83, 132, 148, 164, 184, 200, 220, 252, 292, 336, 368, 384, 404, 416.
Frischobst oder Marmelade? Ehrlich, 413.
Gewinne von Konservenfabriken, 312.
Höchstpreise, Fluch der, Zorn, 340.
Kleinigkeiten aus großer Zeit, Ahrens, 298.
Kreditfürsorge f. d. Mittelstand, 116.
Kupferkessel, Beschlagnahme u. Ersatz, 99, 112, 113, 117, 129, 200, 253, 258, 312, 349.
Lebensmittelbestandsaufnahme, 272.
Lehrgänge f. Kriegsbeschädigte Diemitz, 82.
Mobilmachungsplan der deutschen Kriegs-Obsverwertung, Dänhardt, 410.
Nahrungsmittelrevision, 399.
Obstverwertungslehrgang in den von deutschen Truppen besetzten Gebieten, 259.
— -versuch im besetzten Ostgebiet, mit 13 Abb., Dänhardt, 410.
Reichsstelle für Gemüse u. Obst, Gründung, 165.
— Verteuert sie Obst und Gemüse? 414.
— ihre Verordnungen, deren Ausführung usw., 406.
Stellennachweis d. Reichsverbandes f. kriegsbeschädigte Gärtner, 45, 98, 117, 273, 403.
— — D. P.-V. für kriegsbeschädigte Gärtner, 17, 49, 69, 86, 101, 117.
Was daheim geschieht, 133.
Kriegsratschläge:
Apfelschalentee, 258.
Brennesselverwertung, 324.
— — Vom Unkraut zur Nutzpflanze, mit 2 Abb., Dänhardt, 322.
Fett u. Seife aus Weintrauben, 147.
Gemüseabfälleverwertung, 146.
Mohnanbau für Öl, 163.
Obstrückstände an Hühner verfüttern, 98.
Pilze u. Walderdbeeren sammeln, 260.
Roßkastanien sammeln, 337.
Sonnenblumen-Anpflanzung, 295.
Tee, Einheimischer, 163, 258.
Trockengemüseverarbeitung in Berlin, 145.
Weißblechdosensammlung u. -Verwertung, 353.
Weißdornfrüchte-Sammelstellen, 309.
Kriegerheimstätten, Kühner, 51.
Lehrreise nach Belgien, 272.
Lieferungsvertrag, 110, 177.
Mais für deutsches Klima, Krull, 139.
Mindestpreise des B. D. B., 280.
Nüsse:
Walnußbäumen, Anpflanzung von, 75.
— — Beobachtungen, Steinemann, 239.
— — Zur Förderung d. Anbaues, Bißmann, 20.

Nüsse:
Walnußbäme, Beitrag zur Kultur, v. Stoeltzer, 17.
— -früchten, Eigentümliche Erscheinung, Bißmann, 75.
— -Verkauf, Zorn, 21.
— Wucherpreise, Zorn 21, 363.

Obstbau, Obsternte und Obsthandel.
A. Obstbau:
Obstbau, Deutscher u. -handel nach dem Kriege, Grobben, 35.
— Einfluß trockner Sommer auf, Stavenhagen, 136.
— Erwerbs-, Zeitfrage aus, Becker, 23.
— — — u. Kleinbetriebe, Uhink, 135.
— fragen, Gold, 77.
— u. Baumschulverzeichnisse, Stavenhagen, 106.
— u. Gemüsebau in Dänemark u. Schweden, mit 10 Abb., Zier, 151, 171, 188.
— u. Obstsorten, Jubisch, 256.
— u. Obstzucht, Evers, 75.
— Organisatorische Gedanken, (Bode), Müller-D., 43.
— Vom belgischen, 114, 187.
— in Litauen, Tessenow, 211.
Obstbäume, Anpflanzung, 17.
— in Industriegebieten, 29.
— „verkaufsfertige," 100.
Obst- u. Gemüsekulturen des Herrn Schmidt-Machern, Rosenthal 275, Lorgus 277.
Obstsorten, Anpflanzung von wirklich wertvollen, Ihlefeld, 175.
— Einheits-, Becker, 204.
Baumschulengeschäft, 163.
Ertragsberechnungen, Fischer 222, Lorgus 245, Hönings 246 u. 261, Riesing 262, Jackisch u. Willkommen 263.
Pirus usuriensis, Löbner, 316.
Schnittmethoden frisch gepflanzter Bäume, Stavenhagen 104, Stumpp 150.
Spaliere mit ungerader Astzahl, Kaven, 39.
Veredlungswesen-Reformen, Walter, 265.

B. Obsternte und Obsthandel:
Obsternte u. Obsthandel in Rheinhessen, Mazarin, 302.
Apfelpreise, 391, 392.
Aufbewahrung von Obst in Kühlhäusern in Schweden, Stavenhagen, 260.
— — von Obst und Gemüse, 253.
— — von Gemüse, 348.
— — von Sellerie, 315.
— — von Zwiebeln, 325.
Bezirkspreisstelle in Düsseldorf, 398.
Böhmisches Obst in Berlin, 305.
Einfuhr in England von Obst u. Gemüse, 250.
Ernte, Sortierung u. Verpackung, Mazarin, 107.
Erzeugerhöchstpreise für Pächter, 393.
Gemüse dörren, gegen, 397.
Gemüse u. Obst in Wien, 390.
— — — -Sammelstellen, 380.
Geschäftslage d. Obstzüchter u. d. Obstpreise während des Krieges, Mazarin 4, Lorgus 11.
Großhandelspreise für österr. Obst, 391.
Höchstpreise, Fluch der, Zorn, 340.
— für Pflaumenmus in Sicht, 393.
Lieferungs-Vertrag, 110, 177.
Luther Burbank A.-G., 184.
Monopolisierung des Berliner Obstgroßhandels, 363.

B. Obsternte u. Obsthandel:
— der Obsteinfuhr, 396.
Obstausstellung Ober-Ost, 382, 387.
— -baum-Aststütze „Einfach", 266.
— -beschlagnahme, Lorgus 356, 395.
— — Immer zu spät! Lorgus 373.
— — u. Obstwein, 398.
— Deutsches, in der Kriegszeit, Ertheiler, 88.
Obsternte Dänemarks, 327.
— Schwedens, 327, 346.
Obsternteaussichten u. Obstblüte, 116, 129 bis 132, 158—160.
— — u. Fruchtansatz 1916, 167, 186, 217.
— — in der Prov. Sa., Müller-Diemitz, 139.
— — im böhm. Elbetal, 200.
— — in Belgien, 218.
— — in Steiermark, 250.
— — im Ausland, 305.
— -erträge, 398, 399.
Obsterzeugung Deutschlands, Mazarin, 193, 205.
Obst u. Gemüse heuriger Ernte, Winckel, 226.
— — — -handel Zentralmarkthalle Berlin, 139.
— — — -versorgung, 345, 390, 393.
— — — -verkauf Leipzig, 390.
— -händler, was sie wünschen, 382.
— -marktberichte, 13, 30, 44, 64, 80, 95, 113, 132, 139, 161, 183, 199, 218, 233, 247, 266, 287, 303, 325, 344, 363, 378, 389.
Obstpreise, 215, 237, 303.
— — Anklage u. Freispruch, 378.
— — höchste u. niedrigste, für Konservenfabriken u. Obstgroßhändler für 1916, 113.
— Gegen die hohen, 232.
— — Wie die hohen entstehen, 299.
— — Wucher-, Zorn 296, 300, 379.
Obstreife u. Obstdiebstahl, Paula, 343, Becker 343.
— -sendungen von Ober-Ost, 236.
— Unreifes u. nicht ausgewachsenes Gemüse 233.
— -verkauf, Städtischer, 305.
— -versand, Eisenbahnwagenstellung, 167.
— -versorgung in Württemberg, 260.
— — in Baden, 288, 326.
— -versteigerungen Landkreis Kassel, 305.
— -verwendung nur als Volksnahrungsmittel oder auch für Apfel- u. Beerenwein, Fruchtsäfte usw., Hallmayer, 228.
— -züchter-Zusammenschluß zu gemeinsamen Lieferungen, Lorgus, 90.
Preise, hohe, auf dem Gemüsemarkt, 392.
— für Gemüse u. Obst, Berlin, 392.
— für Preiselbeeren, hohe, 393.
— -treibereien mit Äpfeln, 118.
— — mit Weißkohl, 326.
Richtpreise, 185.
Tafeläpfel-Verkauf, 378.
— oder Wirtschaftsobst, 394.
— -obst-Versand, Württemberg, 398.
Vorkäufe von Konservenfabriken u. Dörranlagen, 233.
Werderschen Obstzüchter, Streik der, 232.
Wucher, kein Schutz gegen, 393.
Zwetschenpreise, 303.
— Verarbeitung unreifer, 392.

Obstschutz, Krankheiten und Schädlinge:
Ameisen-Vertreibung, 47.
Amsel- u. Stare-Hegezeit aufgehoben, 98.

Obstschutz, Krankheiten und Schädlinge:
Bordola-Pasta, 158.
Formaldehyt gegen amerikan. Stachelbeermeltau, 138.
Lebenskunde u. Bekämpfung des psylla mali, Wittmann, mit 1 Abb., 119, Lorgus 123.
Maden in Winterbirnen, 100.
Perozid, 158.
Pflanzenschutzmittel-Abgabe, 82.
Sauerwurmbekämpfung durch Nikotin, 47.
Spritzversuche mit arsenhaltigen Mitteln, Stavenhagen, 157.
Schaden an nützlichen Vögeln durch Giftbrocken, 112.
Scheuchvorrichtung für Vögel, Mäuse, Maulwürfe usw., mit 2 Abb., 138.
Stachelbeermeltau, Gegen amerikan., 82.
Star als Obstschädling, Meyer, 40.
Wühlmausbekämpfung, Baumeier 123, v. Teichmann u. Logischen 125 mit 3 Abb., Wahl 126, Schütz 127.
Wühlmäuse u. Vogelschutz, Löwe, 127.

Obstverwertung:
Obstverwertung zur Kriegszeit, 10 Gebote, Huber, 191.
— u. Lehrgang in von deutschen Truppen besetzten Gebieten, 259.
— Mobilmachungsplan d. deutschen Kriegs-, Dänhardt, 410.
— -Versuch im besetzten Ostgebiet, mit 13 Abb., Dänhardt, 410.
Apfelmark-Aufbewahrung, 141.
— -wein oder Apfelmost, Hallmayer, 360.
Borsäure als Konservierungsmittel, 141.
Darre „Expreß", mit 3 Abb., Martiny, 181.
Dörranstalt, Städtische, 176, 200.
— -ofen, mit 3 Abb., Rothmund, 320, 384.
Dulcin (Süßstoff), 383, 416.
Gummidichtungsringe, ungeeignete, 259.
Holunderbeeren, 294.
Japanische Quitte, Grisson jr., 258.
Kleistermarmeladen, 360.
Konservierungsverfahren für Früchte, 140.
Marmelade- u. Obstversorgung in Wien, 259.
— oder Frischobst? Ehrlich, 513.
Mispelgelee, 380.
Obst oder Most? Würtenberger, 389.
— -einkochen ohne Zucker, 227.
— u. Gemüse haltbar machen, 361.
— -verwendung nur als Volksnahrungsmittel oder auch für Apfel- u. Beerenwein, Fruchtsäfte usw., Hallmayer, 228.
Pilze u. Walderdbeeren, 260.
Preiselbeerkonserven ohne Zucker, 312.
Saccharin-Verwendung, 238.
— gesundheitschädlich, 383.
— für welche Waren z. Versüßen, 336.
Trocknen von Obst, Winkelmann, 79.
— landwirtschaftl. Produkte, Winckel, 179.
Watteverschluß, Wildner, 229.

Personalien:
16, 32, 66 mit Abb., 67, 68, 84, 116, 132, 148, 164, 184, 200, 220, 252, 272, 292, 336, 352, 368, 384, 404 mit Abb., 416.
Porto-Erhöhung, 238.
Preisverzeichnisse, 16, 48, 68, 84, 100, 164, 312, 352, 384.

Pflaumen:
Große grüne Reineclaude, Mazarin, 222.

Pflaumen:
Mirabelle von Metz u. Nancy, mit 1 Abb., Mazarin, 221.
Reichsstellen, ihre Verordnungen, deren Ausführungen usw., 406.
Reisebericht, Dänemark u. Schweden, mit 10 Abb., Zier, 151, 171, 188.
— Südfrankreich, Mazarin, 36.

Seidenraupenzucht:
Maulbeersämlinge, 86, 101.
Maulbeere, weiße, als Hecken- u. Futterpflanze zur Seidenraupenzucht, mit 1 Abb., Bißmann, 103.
Steinobstsorten, Vergrößerter Anbau, Wildner, 356.
Unfall beim Ausladen einer Obstsendung, Berthold, 362.

Vereine, Schulen und Behörden:
Blumengeschäftsinhaber-Verband, 145.
Bund deutscher Baumschulenbesitzer, Mindestpreise, 280.
Deutscher Pomologen-Verein s. u. D.
Erwerbsobstbau-Gesellschaft, 16, 22, 45, 56, 57, 72, 157.
Gärtnerinnen-Verein Flora, 99.
Gartenbau-Gesellschaft, 116.
Gemüsegesellschaften, Gründung städtischer, 252.
— -züchter-Verband, 45.
Kartoffelbau-Gesellschaft, 382.
Lehrgänge Dahlem, 65, 184, 272, 311.
— Geisenheim, 98, 162, 336, 382.
— Proskau, 116, 219.
— für Kriegsbeschädigte, Diemitz, 82.
Obstgroßhändler-Versammlung, 368, 373.
Obst- u. Gemüsehändler-Interessen-Gemeinschaft Charlottenburg, 99.
Reichsstelle für Gemüse u. Obst, Gründung, 165.
Reichsverband deutscher Obst- u. Gemüsehändler, 336.
— Arbeitsausschuß-Sitzung, 280.
— Fürsorgeausschuß-Sitzung, 282.
— Nachrichtenamt, 45.
Städt. Fachschule in Berlin, 336.
Versuchsanstalt Bonn, 415.
Wirtschaftl. Verbände des Reichsverbandes, 143.
— — — — Antwort auf Eingabe wegen Einfuhr lebender Pflanzen, 143.
Württbg. Obgroßhändler-Versammlung, 357.

Vorträge:
Deutsches Obst i. d. Kriegszeit, Ertheiler, 88.
Geschäftslage der Obstzüchter u. die Obstpreise während des Krieges, Mazarin, 4.
Kriegerheimstätten, Dr. Kühner, 51.
Obstbau u. Handel nach dem Kriege, Grobben, 35.
Zeitfrage a. d. Erwerbsobstbau, Becker, 23.
Warnung vor holländ. Firma, 148.
Wettervorhersage von Andreas Voß, Holdefleiß, 63.
Widerstandsfähigkeit von Pflanzen gegen Kälte, 82.
Wie wird's enden? Ahrens, 92.
Witterung, Einfluß in diesem Winter, 69—71, 92.
Wucherpreise für Obst, Zorn, 296.
Zuckerrübenernte u. Zuckererzeugung in Rußland, 148.
— -freigabe zu Obstdauererzeugnissen, 166.

Universitätsbibliothek · Techn. Univ. Berlin


Schöner aus
Nordhausen
Königin-Apfel

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Der höchste Wunsch für das neue Jahr,

um dessen Erfüllung ich bitte, der Wunsch, den wir uns alle wahr entgegen bringen, wird mit den Neujahrsglocken zum Himmel schweben: Friede, ein ehrenvoller, dauernder Friede, der unser Vaterland größer und mächtiger, geeinter und glücklicher als zuvor machen wird, und nach dem unsere Söhne, unsere Brüder, unsere Mitglieder wieder in die Heimat zurückkehren. 7585

Möge der Allmächtige unsere Bitte erfüllen. **Lorgus.**

◻ ◻ ◻

Schöner aus Nordhausen.

Mit 1 farbigen Abbildung.

Name und Heimat: Von Herrn *Kaiser* in Nordhausen gezüchtet und im Jahre 1892 verbreitet.

Quellenverzeichnis: Pomologische Monatshefte 1892, S. 183.

Gestalt: flach, öfters höher, etwa 80 mm breit, manchmal breiter und 60 mm hoch; schwache Rippen verlaufen sich über die ganze Frucht bis zur Stielhöhe. Bauch in der Mitte, die Hälften fast gleich.

Kelch: offen, auch halb offen, wellig. Kelchblättchen breit, braun, Einsenkung mitteltief mit deutlich über die Oberfläche laufenden Rippen. In der Einsenkung oft mit Höckern, Fleischwülsten und Rost. Kelchhöhle kegelförmig.

Stiel: ganz kurz, selten über die Stielhöhlung hervortretend, stark bräunlich.

Höhle: Mitteltief, weit und stark berostet, durch zerrissene Rostteile rauh und uneben.

Schale: grünlichgelb und auch hellgelblich, Sonnenseite dunkler mit schöner Röte verwaschen. Glatt und dünn, mit kleinen ungleichen hellbraunen Punkten und Rostanflügen.

Fleisch: fein, weiß, zart, sehr saftreich, schon bei Baumreife wohlschmeckend und mürbe, weinsäuerlich. Die Frucht hält sich bis zum Frühling ohne zu welken.

Wuchs des Baumes: Der Baum wächst in seiner Jugend schön und aufrecht, er bildet eine pyramidenförmige, etwas kugelige Krone. Die Früchte sitzen sehr fest, daher auch für weniger geschützte Lage zu empfehlen. Die Blüte erscheint spät und er trägt deshalb fast alle Jahre reichlich. 7570

Da ich der bin, der diese schöne, leider noch viel zu wenig beachtete und verbreitete Sorte seinerzeit dem Handel übergeben hat, so bin ich sicher am besten in der Lage, über sie zu berichten.

In der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts pflanzte mein Großvater in einem zu Gärtnereizwecken erworbenen Grundstück in Nordhausen am Harz eine ganze Reihe von Obstbäumen an, und zwar teils veredelte Bäume der damals am meisten empfohlenen Sorten, teils Sämlinge, die aus den Kernen von Früchten hervorragender Sorten gezogen waren.

Wenn dieses Anpflanzen so vieler Sorten auch für die Einträglichkeit gerade nicht besonders vorteilhaft war, so gab es mir doch Gelegenheit, in dem später in meinen Besitz übergegangenen Grundstück meine ersten pomologischen Sortenkenntnisse zu sammeln und die Vorzüge und Fehler einer großen Anzahl von Sorten praktisch kennen zu lernen. Unter den Apfel-Sorten fiel mir ein Sämling, den wir seiner lachend schöngefärbten Früchte wegen „*Pfirsichapfel*" nannten, besonders auf, weil die Äpfel dieser Sorte stets schon im voraus bestellt waren und immer die höchsten Preise erzielten.

Gelegentlich einer Provinzial - Obstausstellung in Nordhausen im Jahre 1891 wurde mir für die dort als Neuheit ausgestellte Sorte die preußische bronzene Staatsmedaille zuerkannt und die Sorte auf Wunsch der Preisrichter — *Bißmann*-Gotha, *Müller*-Diemitz u. a. m. — „*Schöner aus Nordhausen*" benannt.

Herr Garteninspektor *Koch*-Braunschweig, dieser anerkannt hervorragende Obstkenner, dem ich eine Anzahl Früchte zur Begutachtung gesandt hatte, schrieb mir am 15. November 1892:

1. Mit großem Intersse habe ich die mir früher übersandten Früchte Ihrer Züchtung beobachtet. In Gemeinschaft mit mehreren bekannten Obstkennern, die sich nur für das Beste interessieren, haben wir Früchte des *Schönen aus Nordhausen* mehrere Male sowohl im rohen wie im gekochten Zustande gekostet. Hierauf folgte das einstimmige Urteil, daß bisher keine deutsche Züchtung bekannt wurde, die solche Vorzüge in sich vereinigt, wie Ihr Adoptivkind „*Schöner aus Nordhausen*", und das sowohl wegen seiner Schönheit, seines Saftreichtums, angenehmen, weinigen, erfrischenden Wohlgeschmackes im rohen wie im gekochten Zustande, wie auch wegen seiner langen Haltbarkeit und vielseitigen Verwendung.

Dazu kommt noch, daß diese Sorte wie Sie schreiben, reichtragend und der Baum hochgehend ist, schöne Kronen bildet und in allen Lagen sich als widerstandsfähig erwiesen hat. Die Früchte zeigen große Ähnlichkeit mit sehr gut ausgebildeten Winter-Tafeläpfeln, sie

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach" und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

sind indessen bedeutend größer, etwas anders gebaut und im Geschmack viel edler als die genannte Sorte, dabei auch äußerlich viel schöner; indessen gehören der „*Schöner aus Nordhausen*", wie auch der „*Weiße Winter-Taffetapfel*" zur Familie der Plattäpfel und ist ersterer unter diesen der edelste.

Wenn ich zu taufen gehabt hätte, so wäre sein Name „*Edel-Tafettapfel*".

Mit Recht muß diese Sorte überall empfohlen werden, wo man sich für nahrhafte gute Tafel-, Handels- und Wirtschaftsfrüchte interessiert.

Diesen Ausführungen habe ich nur wenig hinzuzufügen. Die Vorzüge der Sorte sind:

1. Der kräftige, gesunde Wuchs der Bäume und ihre Anspruchslosigkeit auf Lage und Klima. Sie sind durchaus nicht frostempfindlich und können auch in rauhen Lagen angebaut werden, wo viele andere Sorten versagen.

2. Das späte Blühen der Sorte und die Unempfindlichkeit ihrer Blüten gegen späte Frühlingsfröste.

Das verbürgt alle Jahre sichere Erträge.

3. Sehr reiches und frühes Tragen der Bäume. Diese tragen sehr bald und ein um das andere Jahr außerordentlich reich. In den dazwischenliegenden Jahren bringen sie auch Ernten, die zwar kleiner, in ihrer Güte aber besser sind, da sich die in geringer Anzahl erscheinenden Früchte dann besser und schöner ausbilden.

4. Unempfindlichkeit gegen Fusicladium und andere Pilzkrankheiten.

Auch Schädlinge habe ich an dieser Sorte fast nie bemerkt; nur die Obstmade stellt sich mit Vorliebe bei ihr ein und muß deshalb bekämpft werden.

5. Das schöne Aussehen und der vorzügliche Geschmack der Früchte.

Reif sind die Früchte grünlichgelb, auf der Sonnenseite stark leuchtend lachsrosa oder lachsrot geflammt und überzogen, sie haben eine wunderschöne Farbe. Das weiße Fleisch ist sehr saftreich und hat einen mandelartigen, vorzüglichen süßweinsäuerlichen Geschmack.

6. Der große und andauernde Saftreichtum der Früchte. Die Früchte sind außerordentlich saftreich und sie behalten ihren Saftreichtum bis zum Ende ihrer Gebrauchsfähigkeit, das ist meines Erachtens nach die hervorragendste Eigenschaft dieser Sorte; sie wird darin von keiner andern Apfelsorte übertroffen.

7. Die langandauernde Gebrauchsfähigkeit der Früchte. Schon die von der Obstmade angestochenen, vorzeitig abgefallenen Früchte sind roh oder gekocht bestens verwendbar. Die Vollreife tritt um Weihnachten herum ein; die Äpfel halten sich aber bis zum April und gut aufbewahrt noch viel länger; sie sind zu jeder Zeit von vorzüglichem Geschmack und zu allen Gebrauchszwecken zu verwenden. Des schönen lachenden Aussehens wegen werden sie immer, besonders aber in der apfelarmen Zeit sich bezahlt machen.

Der „*Schöne aus Nordhausen*" hat aber auch seine Fehler. Er verlangt einen guten, nährstoffreichen, nicht zu trockenen Boden, und versagt an ungeeigneten Stellen, wo andere genügsamere Sorten noch gute Erträge bringen. In trockenen, kiesigen, humusarmen Bodenarten bleiben die Früchte nur klein und sind wenig gefärbt.

Die Früchte sind im Durchschnitt nur mittelgroß und bleiben in den Haupttragsjahren, die ein um das andere Jahr eintreten, da sie dann in großer Masse am Baume sitzen, nur klein. Die Sorte wächst auf allen Unterlagen; ich möchte sie aber zur Anpflanzung als Hochstämme wie Halbstamm auf Wildling am meisten empfehlen. 6128

Paul Kaiser in *Graudenz.*

Ich freue mich darüber, daß durch die Beschreibung in derDeutschen Obstbauzeitung diese schöne Sorte empfohlen und hoffentlich auch weiter mehr verbreitet wird.

7572 *O. Bißmann* in *Gotha.*

Bei uns stehen die Bäume des *Schönen aus Nordhausen* in der Niederung in einem trockenen, sandigen Lehmboden und auf der Höhe in einem schweren Lehmboden, der mit etwas Letten und Taunusschiefer vermengt ist. An beiden Stellen wachsen die Bäume gut und sind gesund.

Krankheiten konnte ich an unsern jungen Bäumen nicht beobachten. Auch von Feinden, besonders der Blutlaus, die hier stark auftritt, sind sie nicht sehr befallen, das kann aber auch daher rühren, weil die Bäume der Luft sehr ausgesetzt sind.

Die Blüte tritt mittelfrüh ein, ist von langer Dauer und nicht empfindlich gegen naßkalte Witterung.

Man kann den Baum in jeder Form ziehen. Die Krone wird am Hoch- und Halbstamm etwas breit und hängt herunter, deshalb soll man die jungen Kronen einige Jahre zurückschneiden, damit sie sich etwas höher bauen.

Die Tragbarkeit ist ein Jahr ums andere reich. Da die Kronenäste, besonders beim starken Behang oft aufeinanderliegen, so leiden die Früchte selbst nicht unter starkem Sturm.

Die Früchte bilden sich fast alle gleichmäßig aus, so daß es bei der Ernte nicht viel Ausfall gibt.

Die schönen großen Früchte werden gern auf dem Markt und von Fruchthandlungen gekauft und hohe Preise dafür bezahlt.

N. Baumann, Kgl. Obergärtner
7573 in *Geisenheim a. Rh.*

Besondere Ansprüche an den Boden scheint der Baum des *Schöner aus Nordhausen* nicht zu machen und ist auch in rauhesten, zugigen Lagen gesund und von gutem Wuchs. Krankheiten, Schädlinge und Frostschäden sind an ihm nicht beobachtet. Er blüht ziemlich spät und die Blüte leidet deshalb nicht unter Frühjahrsfrost. Vorzugsweise dürfte sich diese Apfelsorte für Hochstämme eignen. Die Tragbarkeit setzt früh ein und ist regelmäßig. Die Früchte sitzen fest am Baume, auch bei Stürmen. Wohl sind die Früchte schön gefärbt — weiß mit prächtiger roter Backe — sie sind aber ziemlich klein, höchstens mittelgroß und meist ungleichmäßig ausgebildet, so daß es bei der Ernte viel Ausfall gibt. Für den Erwerbsobstzüchter hat die Sorte keinen Wert, höch-

stens für den Liebhaber. Die Haltbarkeit der Frucht erstreckt sich bis gegen Frühjahr. Der Apfel schmeckt gut, doch gibt es bessere. „*Schöner aus Nordhausen*“ ist eine Sorte, die nur beschränkt anbauwürdig ist und im allgemeinen leicht entbehrt werden kann. Unter keinen Umständen ist es angebracht, diesen Apfel in „*Generalfeldmarschall v. Hindenburg*“*) umzutaufen; denn diesen erhabenen Namen verdient nur eine nach jeder Richtung hin völlig einwandfreie Apfelsorte und das ist „*Schöner aus Nordhausen*“ nicht. 7574
Gebhard Brugger, Oberamtsbaumwart in *Schomburg a. d. Argen*, OA. Tettnang am Bodensee.

*) D. O.-Z. 1915, Seite 54—56 und 311.

Die Sorte ist erst in neuerer Zeit hier verbreitet. Die Frucht weiß mit roter Seite, von gutem Geschmack. Die Frucht ist schön, aber sie könnte größer sein.
7575 *C. Puhlmann* in *Werder a. Havel.*

¤ ¤ ¤

Königin-Apfel.

Mit 1 farbigen Abbildung.

Name und Heimat: In den 80er Jahren v. J. gleichzeitig mit dem *Bismarckapfel* in England gezüchtet und bald auch in Deutschland verbreitet.

Quellenverzeichnis: Pomologische Monatshefte 1892, Seite 94, 1898 Seite 81, 1900 Seite 98, 1901 Seite 55, 1902 Seite 103, Deutsche Obstbauzeitung 1913 Seite 529, Deutschlands Obstsorten, *Müller*-Diemitz und *Bißmann*-Gotha, 11. Jahrgang, Heft 33.

Gestalt: sehr groß, flach zum Kelch und Stiel abgerundet, 85 bis 95 mm breit, 70 bis 80 mm hoch. Kelch hell offen, kurze grauwollig behaarte, breite Kelchblätter; Einsenkung weit, nicht tief, aus dieser ziehen sich schwache Rippen über die halbe Frucht hin, Stiel kurz und dick, in tiefer und weiter Höhle.

Schale: Grundfarbe grünlichgelb, später hellgelb, glänzend mit fettigem Überzug, auf der Sonnenseite mit leuchtend roten Flammen und Strichen überzogen.

Fleisch: gelblich weiß, mürbe, saftig und säuerlich, aber ohne feinen Geschmack.

Kernhaus: klein mit schmalen Kammern, Kerne groß, etwas platt gedrückt, dunkelbraun.

Reifezeit und Nutzung: Baumreife je nach Klima und Lage Ende August bis September. Er hält sich bis Ende November. Seine beste Nutzung ist bald nach der Ernte.

Eigenschaft des Baumes: Sein Wuchs in der Baumschule ist gut und er bildet gute Kronen. Er beginnt früh zu tragen, trägt aber nicht alljährlich. Er verlangt wegen seiner großen und schweren Früchte einen geschützten Standort. Als Buschbaum besonders zu empfehlen. 7576

Daß dieser *Königin-Apfel* — der Deutsche nannte ihn früher sehr gern *The Queen* — schon wieder auf dem Plane erscheint, ist ein Beweis für seine Güte und die anzuerkennende Absicht, ihn immer noch mehr zu verbreiten. Er verdient diese Aufmerksamkeit, und ich hoffe auch, daß die Kunst des Malers und die heutige Technik ihn in seiner Schönheit voll zur Geltung bringt.

Der *Königin-Apfel* ist ein Wirtschaftsapfel ersten Ranges, von früher, reicher und regelmäßiger Tragbarkeit. Ein mit seinen Früchten vollbehangener Baum gewährt einen herrlichen Anblick. Oft Schaufrüchte von besonderer Schönheit. Und seine schöne Farbe wird ihm manchmal zum Verhängnis: er wird zu früh geerntet, hält sich dann nicht gut und verliert an Geschmack. — Für die Baden-Badener Gegend kommt wohl die zweite Hälfte des August in Betracht: im Sommer 1914 fiel die Haupternte in die Tage zwischen dem 18. und 24. August (zusammen z. B. mit *Peasgood, Fraas Sommercalvill*). In Höhenlagen dürfte sie später fallen! Am besten ist's, wenn das Fallen der Früchte beginnt; man greift dann nicht fehl.

Der Geschmack ist etwas sauer, mildert sich aber bei zunehmender Reife. Zu Kuchen vorzüglich. — Allzu langes Lagern schadet der Güte, auch wenn die Farbe weniger leidet. Mit dem Dezember ist seine Zeit vorbei.

Als Baumform kommen in der Hauptsache Hochstamm und Pyramide in Betracht. Das Wachstum ist nicht allzu stark. Flache Krone. Gesundes, kräftiges Laub und Holz.
R. Ahrens, Gr. Hofgärtner in *Baden-Baden.*

Von den englischen Marktsorten ist der *Königin-Apfel* eine, der ich für hiesige Gegend als frühen Herbstapfel den Vorzug gebe. Der Baum wächst gesund, trägt früh gern und reich, bringt nur schöne große Früchte, die infolge ihres guten Ansehens leicht verkäuflich sind. Als Tafelfrucht ist sie weniger geeignet, da sie meist etwas reichlich Säure besitzt; für die Küche ist sie entschieden zur Reifezeit sehr wertvoll, da dann andere Sorten noch fehlen.
7578 Obergärtner *Gold* in *Karlstadt a. M.*

In der Bodenseegegend als Buschbaum, auch als Halbstamm, weniger als Hochstamm anzutreffen. Der Baum liebt vorzugsweise nahrhaften, nicht zu leichten Boden und paßt besser in geschützte als in windige Lage. In nicht zusagendem Boden leidet der Baum an Krebs. Die Blüte ist gegen Frost und anhaltende Nässe empfindlich. Die Fruchtbarkeit tritt bald ein, doch ist sie nie sehr reich und läßt oft zu wünschen übrig. Die Früchte sind sehr groß, schön, hellgelb mit prächtigen auffallenden roten Streifen, gutschmeckend, doch nicht gerade edel. Sie sitzen nicht allzufest am Baume, entwickeln sich aber gleichmäßig. *Königin-Apfel* wird gut bezahlt, doch ist er — aus genannten Gemeinden — keine Sorte für den Erwerbsobstzüchter, sondern nur für den Liebhaber. 7579
Gebhard Brugger, Oberamtsbaumwart, *Schomburg a. d. Argen*, OA. Tettnang am Bodensee.

Trägt gut und gleichmäßige Früchte von gutem Geschmack, aber nicht feinstem. In der Blüte nicht empfindlich; als Erwerbsobstbau lohnend. Die Frucht ist fleckenrein.
7580 *C. Puhlmann* in *Werder a. Havel.*

Geschlossene Mitgliederversammlung des Deutschen Pomologen-Vereins in Erfurt am 4. Dezember 1915.

Wir veröffentlichen heute den ersten Vortrag auf der Jahresversammlung in Erfurt von Herrn *Mazarin*-Worms: „Geschäftslage der Obstzüchter und die Obstpreise während des Krieges". Auch alle anderen Vorträge der Erfurter Versammlung werden in den nächsten Heften veröffentlicht werden.

Zu dem von dem Vorsitzenden erstatteten Geschäftsbericht sprechen die Herren: *Stein*-Güstrow-Meckbg. wünscht, daß in den Anfragelisten der Obstmarktberichte des D. P.-V. nicht zu kleine Mengen Obstes aufgenommen werden, *Paul Schmidt*-Machern, *Jackisch*-Oranienburg, *Stoffert*-Peine führen Beispiele an, daß Obstkäufer nicht oder schlecht zahlten, und daß manche Obstzüchter unzuverlässig und oft trotz festen Lieferungsabschlusses Obst nicht lieferten; sie beantragen, daß deren Namen veröffentlicht werden, um Obstzüchter und Obsthändler künftig vor Schaden zu bewahren. *Hönings*-Neuß wünscht Sachverständige, die bei Zwistigkeiten das gelieferte Obst besichtigen und gegebenenfalls für seine schleunige Verwertung sorgen. *Junge*-Geisenheim wünscht so früh wie nur möglich die Obstpreise festzustellen und den Obstzüchtern bekannt zu geben. *Uhink*-Bühl befürwortet, daß der D. P.-V. für die künftige, größere Verwertung des Obstes einträte, und die Obstzüchter darauf hinweise, geringwertiges Obst im eigenen Haushalt zu verwerten und es nicht zu versenden, damit nicht durch minderwertiges Obst auch das bessere im Preise gedrückt wird.

Zum Kassenbericht, der von *Bißmann*-Gotha erstattet wird, beantragt dieser und *Grobben*-Berlin die Entlastung des geschäftsführenden ersten Vorsitzenden und die Zustimmung zu seiner Geschäftsführung. Beides wird ausgesprochen.

Böttner-Frankfurt-Oder beantragt den schon in der Vorstandssitzung gefaßten Beschluß, deutsche Lettern zum Druck der Vereinsschrift einzuführen. Die Ausführung soll nach dem Kriege geschehen.

Über die Dr. *Bode*sche Schrift: „Organisatorische Gedanken im deutschen Obstbau" berichtete *Müller*-Diemitz. Ein ausführlicher Bericht soll in der D. O.-Z. veröffentlicht werden.

Über die Bedingungen der Heeresverwaltung für Kriegsgefangene als Arbeiter in Obstanlagen wird eine Eingabe von *Paulsen* in Heide i. H. vorgetragen. Hierzu sprechen die Herren: *Böttner*-Frankfurt-Oder, *Riesing*-Sömmerda, *Huber*-Oberzwehren und Reichstagsabgeordneter *Wallenborn*. Der letztere beantragt, daß der D. P.-V. sich in jedem einzelnen Falle, in dem sich Mißstände für die Obstzüchter ergeben, an die zuständige Heeresverwaltung wenden soll.

Die Versammlung beschließt, daß im Februar in Berlin eine Versammlung stattfindet. Über Ort und Zeit der nächsten Hauptversammlung des D. P.-V. soll später Beschluß gefaßt werden. Professor *Küster*-Müncheberg-Mark wünscht, daß in der öffentlichen Versammlung am Nachmittag die Aussprache über die Vorträge nicht am Schluß, sondern daß nach jedem Vortrage eine Aussprache erfolgen möge.

Es wird über alle in der Sitzung des Gesamtvorstandes am 3. Dezember 1915 vorgetragenen und beschlossenen Gegenstände berichtet und den dort gefaßten Beschlüssen zugestimmt. Über die Verhandlungen in der Vorstandssitzung ist in Heft 24 vom 15. Dezember ein ausführlicher Bericht veröffentlicht.

Der Vorsitzende fordert wiederholt bei dem Bericht über die Geschäfts- und Kassenführung, bei dem Vortrag über die einzelnen Arbeiten auf, Wünsche, Verbesserungsvorschläge zu machen und Rat zu erteilen.

Die Versammlung wurde um 9 Uhr vormittags eröffnet und nach Erledigung der Tagesordnung um 12½ Uhr geschlossen. Die Versammlung war bis zum Schluß gut besucht. 7593

◻ ◻ ◻

Die Geschäftslage der Obstzüchter und die Obstpreise während des Krieges.*)

Als mir der Vorsitzende den Auftrag erteilte, über diesen für die deutschen Obstzüchter wichtigen Gegenstand zu sprechen, war ich mir wohl der großen Schwierigkeit bewußt, die damit verknüpft ist, in kurzen Ausführungen alles dazugehörige erschöpfend zu behandeln.

Ernte-Aussichten: Kurz nach der Blüte erschienen die Obstaussichten für 1915 sehr günstig; dann traten verschiedenartige Schäden ein, die einen Teil wieder vernichteten. Der deutsche Obstzüchter ist in unseren klimatisch ungünstigen Bezirken ja daran gewöhnt, fast jedes Jahr mit Fehlernten mancher Fruchtarten rechnen zu müssen.

Schädlinge und Krankheiten Es hatten auch im Berichtsjahr in manchen Bezirken die Obstbäume unter Frostspanner, Raupenfraß zu leiden. Frostschäden zeigten sich glücklicherweise nur in wenigen Teilen, z. B. in Braunschweig, Bayern, Hessen, Westfalen und Posen. In einigen Gegenden erfolgte am 13. August Hagelschlag. Ein Teil der Früchte hat hierdurch Beschädigungen erhalten, die Saftstockungen, krüppelige Früchte und Abfall verursachten. Anderwärts litten die Früchte unter Madenfraß, Stippenkrankheit, Moniliafäule. Da, wo enger Baumbestand ist, waren Apfelblütenstecher an der Arbeit. In sehr vielen Gebieten sind durch die große Trockenheit im Mai und Juni die in der Ausbildung befindlichen Früchte zum Teil abgefallen, insbesondere im Norden Deutschlands. Durch den Sturm anfangs September ist besonders im Königreich Sachsen der Obstertrag stark gemindert worden.

Die Früchte reiften trotz der späteren Blüte in diesem Jahre 8 bis 14 Tage früher als sonst.

*) Siehe auch D. O.-Z. 1915, S. 184.

Besondere Arbeiten: Durch diese Einflüsse bedingt, ist im Obstbau ohne Raupenleimringe und Madenfanggürtel kaum auszukommen, oder es muß zu Nikotin und anderen Giftmitteln gegriffen werden.

Auch gegen Fusikladium, das an manchen Birnensorten sehr stark auftritt, müssen die Züchter durch Spritzmittel vorbeugen und alles dies mit den wenigen zur Verfügung stehenden Arbeitskräften, denn gerade im Gärtnerberuf sind fast alle Männer als gesunde Leute im Felde. Frauen und Kinder müssen mit Gefangenen die ganze Arbeit leisten. Kein Wunder, wenn deshalb manchem Obstzüchter durch Krankheiten und Schädlinge viel Schaden an der Obsternte entstand und insbesondere viel mit Pilz befallene Birnen rasch dahinfaulten, oder zu niedrigen Preisen verschleudert werden mußten.

Obstdiebstahl: Wohl noch nie wurde über Obstdiebstahl so viel geklagt, wie dieses Jahr. Wurden doch oft ganze Bäume in den Gärten geplündert.

Neupflanzungen: Auch die Nachpflanzungen und Neupflanzungen werden nur wenig ausgeführt, und doch stehen in den Baumschulen große Vorräte von schönen Obstbäumen.

Arbeitslöhne, Dungmittel, Verpackungsgegenstände: Wie in allen Berufen sind im Kriegsjahre auch im Obstbau die Arbeitslöhne gestiegen. Oft sind gelernte Kräfte gar nicht zu beschaffen.

Auch die Dungstoffe und Verpackungskisten haben im Preise sehr angezogen. Die Packtücher und anderes Material sind fast unerschwinglich teuer geworden.

Allgemeiner Stand der Ernte: Trotz diesen allgemeinen Schäden kann der durchschnittliche Stand der Ernte wie folgt bezeichnet werden:

Äpfel gut, teilweise sehr gut, im Norden (NW) gering,
Birnen gut, Sommerbirnen sehr gut,
Pflaumen gut,
Mirabellen gut,
Reineclauden mittel,
Zwetschen, frühe gut, späte gering, nur in einzelnen Strichen besser,
Süßkirschen gut, im Norden gering,
Sauerkirschen sehr gut,
Pfirsiche teilweise gut,
Aprikosen gering, nur wenige Sorten besser,
Erdbeeren gut,
Johannisbeeren mittel,
Himbeeren mittel,
Stachelbeeren gut,
Quitten gut,
Walnüsse sehr gut,
Haselnüsse mittel,
Weintrauben sehr gut.

Auch die Waldbeeren: Heidelbeeren, Preiselbeeren und Erdbeeren trugen reichlich.

Durch die große Wärme hatte sich die Färbung der Früchte sehr gut entwickelt, die Äpfel sind oft leuchtend gelb oder rot und lachen einem an.

Obstbedarf: Der Obstbedarf war für 1915 ein großer; die Lager der Konservenfabriken waren geräumt, die Mustöpfe leer. Die Einfuhr von Frühobst aus dem Auslande stark unterbunden.

Durch den Überfluß des Jahres 1914 waren die Verbraucher an niedrige Preise und Mehrverbrauch gewöhnt, denn die Obstzüchter hatten 1914 hergeschenkt oder zu sehr billigen Preisen das Obst abgegeben.

Durch die Einschränkung der Fett- und Butterproduktion und deren Einfuhr wurde zu Obstmarmelade und Mus als billiges Ersatzmittel gegriffen. Der Mehrbedarf wurde gewaltig gesteigert. Die Obstverwertung wurde in allen Haushaltungen gepflegt, große Mengen wurden zu Mus verarbeitet, um als Belag zum Brot zu dienen. Auch zu Schnitten wurden Äpfel und Birnen verarbeitet und alles mögliche Obst wurde gedörrt, um Vorrat für den Winter zu haben. Im Großbetrieb wurden die Malz- und Hopfdarren zum Obst und Gemüse dörren eingerichtet und mit gutem Erfolg benutzt.

Die Konserven- und Musfabriken erhielten große Heereslieferungen auf Zwetschenmus in festerer Form und Apfelbrei. Diese Muse wurden in Blechbüchsen, Holzkübeln und Pappbüchsen an die Front geliefert. Auch die Lazarette im Inland hatten großen Bedarf, der von allen Teilen zu decken gesucht wurde.

Obstverkaufsstellen: Vielerorts wurden städtische Obstverkaufsstellen eingerichtet und hierdurch wurde die Nachfrage wieder gesteigert. Die große Nachfrage trat ein, sobald die ersten Frühfrüchte auf den Markt kamen, jedermann wollte Obst haben. Niemand berücksichtigte die schwierige Lieferungslage der Obstzüchter, denn nur an wenigen klimatisch günstigen Stellen Deutschlands können wirklich Frühobstsorten im Freien gezogen werden.

Wenig oder gar nicht in Betracht gezogen wurden die fehlenden großen Auslands-Frühobstmengen, die andere Jahre schon frühzeitig die Märkte in dieser Zeit neben den vielen Südfrüchten überschwemmten. Unsere Obstzüchter versuchten der plötzlich vergrößerten Nachfrage nach Frühobst gerecht zu werden, durch Ausbrechen der einzelnen frühzeitig reifenden Früchte. Die Obstzüchter bezahlten Preisen waren folgende:

Erdbeeren: Die Erstlingsfrüchte anfangs Juni erzielten 60—70 Mk., sanken schon Mitte Juni auf 50—40 Mk. und teilweise auf 24 Mk., um alsdann wieder etwas anzuziehen.

Andererseits haben große Erdbeergebiete große Verluste erlitten.

Lage der Erdbeerkultur bei Metz: Die Umgebung von Metz, insbesondere bei Woippy, hat gewaltige Erdbeerfelder, wohl die größten in Deutschland, von denen in gewöhnlichen Jahren für über 1 000 000 Mk. Erdbeeren zum Versand gelangen. Nach Festsetzung eines Höchstpreises für Erdbeeren auf 15 Pfg. für 1/2 Kilo und bald darauf folgenden Erlaß eines Ausfuhrverbotes durch die obere Militärbehörde, sank der Preis teilweise auf 10 Pfg. Solch ein Preis genügt aber kaum zur Deckung der Pflückkosten, denn die Pflücklöhne sind auch gestiegen, da sich alle Bedürfnisse verteuert haben. Durch diese mißliche Lage haben manche Pflanzer ihre Anlagen nunmehr ausgerodet oder verwahrlosen lassen. Die Konservenfabriken haben sich verpflichtet, zu Mk. 11 für 50 Kilo so viel als möglich zu verarbeiten, Fabriken des Nordens wären auch in der Lage gewesen 15 bis 20 Mk. zu bezahlen

und hätten dadurch noch für das Volk eine billige Marmelade liefern können.

Während man hier die Ausfuhr in andere Gebiete Deutschlands untersagte, suchten holländische Großhändler dagegen die deutsche Reichsregierung zu bestimmen, für holländische Erdbeeren niedrige Frachtpreise zu erhalten, die den deutschen Züchtern nicht gewährt wurden.

Johannisbeeren: In den Orten mit großen Anlagen waren die Preise zuerst niedrig, 18—14 Mk., fielen dann an manchen Stellen auf 10—12 Mk. und Mitte Juni mußten rote Johannisbeeren vielfach zu 8 Mk. für 50 Kilo verkauft werden.

Nachfrage seitens der Händler: Die Händler überschwemmten klimatisch günstige Frühobst-Produktionsgegenden mit Nachfragen, waren doch oft für 100 Körbe Obst hundert Händler da, die aus weiten Entfernungen zugereist waren. Jeder wollte etwas kaufen, nicht umsonst die Reise gemacht haben. Was Wunder, wenn die Preise für Frühobst anziehen und in den Verbrauchsstädten hohe Preise durch hohe Unkosten bedingt für Erstlingsobst bezahlt werden mußten!

Bis die Haupterntezeit für Frühobst herankam, war das meiste Frühobst im Süden vergriffen, oft unreif vom Baume verkauft worden. Jeder wollte Frühobst haben, der Züchter mußte oft landwirtschaftliche nötige Arbeiten liegen lassen, um dem Drängen gerecht zu werden, er tat es aber gerne, um dem Ganzen zu dienen.

Sehen wir uns nun die Preise an, die in anderen Jahren für ausländisches Erstlingsobst bezahlt wurden, so läßt sich leicht feststellen, daß der deutsche Frühobstzüchter recht bescheiden gewesen ist und man muß es als eine wenig sachverständige Spielerei bezeichnen, wenn allerhand Rechnungen über die Gestehungspreise des Obstes aufgestellt werden und hiernach jeder sich befugt fühlt, über großen Verdienst und über Wucherpreise der deutschen Obstzüchter zu sprechen.

Unsere größeren Beerenobstzüchter standen im Felde und ihren Frauen lag die Sorge um die Ernte, sowie deren Verwertung ob.

Die Konservenfabriken boten erst am Schlusse der Erntezeit, als ihnen Beeren fehlten, höhere Preise, während die Konservenfabriken doch von Anfang an mit hohen Konservenpreisen gerechnet haben und dazu entschlossen waren.

Auf den Märkten der Großstädte wurden für Johannisbeeren zuerst 32—36 Mk. gefordert, doch sanken die Preise schon gegen Ende Juni auf 15 Mk. und auch darunter bis auf 8—10 Mk., um sich erst nach und nach auf 25 Mk. zu heben. Nur in einzelnen Städten wurden höhere Preise bezahlt.

Schwarze Johannisbeeren wurden bisher fast ausschließlich in sehr großen Mengen nach England verschickt und waren 1914 und 1915 in manchen Gegenden überhaupt nicht abzusetzen.

Die Verluste und die Not der Obstzüchter, von denen manche Ernten im Werte von 20 000 Mk. abzugeben hatten, waren sehr groß und man war froh, als man zuletzt noch 16 Mk. von Saftpressereien erhalten konnte. Vereinzelt wurden auch 18 Mk. bezahlt. Höhere Preise sind Ausnahmen.

Stachelbeeren: Diese wurden anfangs Juni im Süden Deutschlands mit 12 bis 14—18 Mk., im Norden Erstlingsfrüchte mit 40, im allgemeinen mit 14—20 Mk. bezahlt. Erst im Juli stiegen die Preise und es wurden 15 bis 23 Mk. und gegen Ende der Ernte in den Großstädten 23—30 Mk. bezahlt.

Himbeeren: Die Preise hielten zuerst 40—45 Mk., vereinzelt 60 Mk., fielen dann in Mitteldeutschland auf 35—30 Mk. und kosteten in Braunschweig anfangs August 25 Mk. Während Waldhimbeeren 38 Mk. erbrachten!

Kirschen, süße: Anfangs Juni wurden 50—35 Mk. erlöst, aber schon Mitte Juni sanken die Preise auf 28—20 Mk. Ende Juni sogar auf 18—14 Mk. in Baden (Durchschnittspreis Bühl i. B. 25 Mk.). Erst anfangs August zogen die Preise wieder an.

Brennkirschen brachten 10—12 Mk.

Kirschen, saure: brachten in Mitteldeutschland 20—30 Mk., im Norden 25—35 Mk. deutschland 20—30 Mk., im Norden 25 bis 35 Mk., vereinzelt bis 45 Mk.

Mirabellen: erzielten die ersten — *Mirabelle von Flotow* — 30—35 Mk., Ende Juli 25—30 Mk., Mitte August 20—25 Mk., um im Elsaß, Pfalz an einigen Stellen auf 15—18 Mk. zu sinken und stiegen Ende August auf 20 bis 30 Mk. Die Ware war also im Verhältnis billig.

Reineclauden brachten Ende Juli 18—24 Mk., vereinzelt auch nur 15 Mk. (Durchschnitt in Bühl i. B. 19 Mk.) Die Preise zogen dann anfangs August an 15 bis 30 Mk., um gegen Mitte August auf 12—15 Mk. zu sinken.

Aprikosen: Die Anfangsverkäufe ergaben 50—60 Mk., Mitte Juli in Mainz und Frankfurt 40—30 Mk. (auch 25—20 Mk.). Dann stiegen die Preise auf 60 Mk. in Großstädten, auch vereinzelt auf 70 Mk. Der Durchschnittspreis 40 Mk. entspricht den Preisen, die 1914 in Frankreich bezahlt worden sind.

Pfirsiche: Bei Pfirsichen ist die auf den Markt kommende Ware so verschieden und so rasch verderblich, daß es nur schwer ist, einen Durchschnittspreis zu nennen. In den mittel- und süddeutschen Gebieten wurden Mitte Juli für I. Ware 40—50 Mk., II. Ware 25—30 Mk. erlöst, dann sanken die Preise auf 20—30 Mk.

Weinberg- oder Heckenpfirsiche erbrachten im September 8—12 Mk. und stiegen am Schluß auf 25 Mk. Im Oktober hatten Strählen und Werder a. Havel zu 11—25 Mk. und I. Ware zu 30—40 Mk. abzugeben.

Pflaumen: Die allerfrühesten Pflaumensorten erzielten infolge der gesperrten Obstzufuhr vom Auslande sehr hohe Preise, 30—35 Mk., wie nie zuvor. *Viktoriapflaumen* in Bremen 54 Mk.

Frühzwetschen: Die ersten Frühzwetschen brachten 25—16 Mk., um dann rasch auf 8 Mk., dann auf 6—5 Mk. zu sinken. Der Rückschlag wurde dadurch verursacht, daß die Früchte teilweise zu früh geerntet auf den Markt kamen und in Abnehmerkreisen eine Zurückweisung der unreifen Früchte eintrat. Durchschnittspreis in Bühl i. B. 10 Mk.

Hauszwetschen: Die ersten Hauszwetschen kamen auf den Markt, als die Bühler

schon sehr im Preise gesunken waren, und zwar durch den durch die Kriegsverhältnisse bedingten schwierigen Versand; es wurden 7 bis 8 Mk. bezahlt, dies wurde aber durch die hohen Preise 10—15 Mk. gegen Schluß der Ernte wieder reichlich ausgeglichen, ja es wurden vereinzelt 20 Mk. erlöst. Der Durchschnittspreis in Bühl i. B. betrug 14 Mk.

Geschäftslage: Die Zwetschen machen unter allen Obstsorten eine Ausnahme, sie allein haben wirklich bedeutend höhere Preise erzielt, weil die diesjährige deutsche Zwetschenernte sehr klein war und die Einfuhr von Roh- und Dörrware aus dem Auslande bis Mitte November unterbunden war. Jetzt aber, nachdem die Zufuhrstraßen wieder geöffnet sind, sollen große Mengen gedörrter Pflaumen zur Einfuhr vom Balkan eintreffen.

Birnen: Die Preise für erste Frühbirnen waren gut, *Sommermagdalenen*, *Julibirnen* brachten 28—30 Mk., *Sparbirnen* 25 bis 28 Mk., *Williams*, *Clapps* bis 35 Mk., fielen aber rasch, nach Mitte Juli schon auf 18 Mk., *Schmelzbirnen* auf 13 Mk. Nach Mitte August waren die Preise im Verhältnis niedrig. Kochbirnen waren sehr billig, billiger als seit Jahren, 3—6 Mk. Fleckige Birnen waren fast nicht unterzubringen.

Die Berliner und Bremer und andere Großstadtmärkte waren mit Birnen überhäuft. Mostbirnen kosteten 1.80, 2.50—3.50 Mk. Erst Ende September zogen die Preise wieder an, und nach Mitte November wurden Birnen sehr gesucht. Sorten wie *Gellerts*, *Gute Luise*, *Congreß* brachten 7—18 Mk., je nach Sortierung und Ortsnachfrage, *Pastoren* wurden mit 4, 5—7 Mk. eingekauft.

Äpfel: Die Juliäpfel wurden zuerst mit 30, 25—18 Mk. verkauft, *Kaiser Alexander* und ähnliche Sorten 20—14 Mk., aber schon anfangs August erzielten sie nur noch 9—14 Mk. Von dieser Zeit gingen die Preise für Äpfel zurück und wurden niedriger als in anderen Jahren. Besonders Tafelobst war im Frühherbst sehr billig. Für große Kochäpfel blieben dagegen die Preise fest, um gegen Mitte September auf 4—6 Mk. zu fallen und gegen Ende September wieder zu steigen. Der Durchschnittspreis ist mit 9 Mk. anzunehmen.

Marmeladenobst: hat jetzt, Ende November nach Schluß der Schweizer Ausfuhr, angezogen, z. B. müssen *Rheinische Bohnäpfel*, die im Herbst 6 Mk. kosteten, mit 11 Mk. bezahlt werden.

Vorsorge der Fabriken: Konserven- und Musfabriken hatten reiche Gelegenheit, gute deutsche Äpfel und Birnen zu billigen Preisen einzukaufen, sie haben die Gelegenheit als fest organisierte Vereinigung auch ausgenutzt und große Mengen auf Lager genommen. Andererseits hatten sich die Konservenfabriken wohl gehütet, in diesem Jahre, wie in allen anderen Jahren üblich, im voraus Verkaufsabschlüsse zu machen.

Werden jetzt vom Reiche Mindetspreise festgesetzt, so trifft dies wohl kaum mehr die Vorräte bei den Konservenfabriken, sondern die Wiederverkäufer.

Lage der Obstzüchter:

Belgische Einfuhr: Durch Einfuhr belgischen Obstes ist den deutschen Obstzüchtern große Konkurrenz erwachsen, da diese gerade zu der Zeit einsetzte, als in Deutschland große Massen reiften und umgesetzt werden mußten.

Dabei sind auch Waggonladungen an Stadtverwaltungen zum Preise von 4—5 Mk. für 50 Kilo geliefert worden, wozu noch die Fracht kommt, während zu gleicher Zeit deutsches Obst zu gleichen Preisen und niedrigerer Fracht zu erhalten war.

Die belgische Einfuhr war im September und anfangs Oktober so stark im Rheinlande, daß die Preise hauptsächlich für deutsches Koch- und Wirtschaftsobst stark davon betroffen wurden. Es ist dies leicht erklärlich, wenn man bedenkt, daß insgesamt vom 31. August bis einschließlich 4. November 1915 1698 Waggonladungen in Hauptsache Birnen und Äpfel mit einem Gesamtgewicht von etwa 10 057 000 Kilo und einem Gesamtwert von 1 301 500 Mk. aus Belgien nach Deutschland eingeführt wurde. Im Durchschnitt wurde demnach der Zentner Obst mit 7.66 Mk. bewertet. Am 6. September wurden davon in Berlin 11 Wagen verauktioniert zum Preise von 6.50—8 Mk. für 50 Kilo. Da zu gleicher Zeit aus allen Gegenden Deutschlands und Böhmens Obst angefahren war, ergab sich eine lange währende Überfüllung der Zentralmarkthalle.

Schweizerische Einfuhr: Durch das schweizerische Volkswirtschaftsdepartement wurde eine einheitliche Regelung der Obstausfuhr und der Inlandsversorgung mit Obst eingeleitet. Als Hauptabsatzgebiet dient der Stuttgarter Markt, der für das Schweizer Obst von jeher von größter Wichtigkeit ist, so daß sich die Preise in der Schweiz sehr stark nach den Stuttgarter Preisen richten müssen. Dieses Jahr hatte die Schweiz gegen 90 000 000 Pfund Obst für die Ausfuhr zur Verfügung. Die Äpfel wurden zu Beginn mit 7 Franken für 100 Kilo frei deutsche Grenze geliefert. Infolge der zu großen Zufuhr auf den Markt wurden die Preise für hiesiges Obst sehr gedrückt, und tagelang mußten die Verkäufer auf Käufer warten. Anfangs Oktober mußten denn viele Waggons Obst wegen zu hohen Wagenstandsgelder, 50 und mehr als 100 Mk. für den Waggon, niedriger im Preise verkauft werden, als die Ware im Ursprungslande kostete. Hierdurch erlitten verschiedene neugegründete Gesellschaften große Verluste. Insbesondere war die Lage dadurch schwierig, daß es auch zur Abfuhr des Obstes an Gespann fehlte. Wir sehen auch hier wieder den Druck des Auslandsobstes auf unsere Obstpreise, denn zur selben Zeit, 5. Oktober, standen in Oberurbach im Remstal noch 50 Waggons beste, saure, deutsche Mostäpfel zu 700—800 Mk. für 200 Zentner zum Verkauf ausgeboten.

Gegen Mitte Oktober setzte dann aus Norddeutschland eine große Nachfrage nach Marmeladenäpfel ein und der Markt belebte sich wieder rasch. Die Preise zogen an, insbesondere ist die Dauerware jetzt sehr gesucht und wird nach Norddeutschland verfrachtet. Günstig wirken hierbei die ermäßigten Eisenbahntarife für Obst. Da diese Nachfrage sich auch in der Schweiz bald stark bemerkbar machte, wurde am 9. November die Ausfuhr aus der Schweiz verboten.

Zu Beginn waren die Mostobstpreise auf dem Stuttgarter Markt 4—5.20 Mk., um bis

25. September auf 3.85—2.85 per Zentner zu sinken, dann steigerte sich der Preis wieder bis 30. September auf 3.75—4.10 Mk., um bis zum 4. Oktober wieder auf 2.50—2.75 Mk. zu sinken. Zu dieser Zeit traten oben genannte große Verluste ein. Vom 11. an wurde bessere Ware angefahren und die Preise zogen wieder an, um bis zum 18. Oktober wieder 4.50 Mk. zu erreichen, von nun an schwankte der Preis je nach Ware zwischen 3.50—4.50 Mk.

Die Kleinhandelspreise schwankten zwischen 3.50—5.50 Mk. und blieben in Hauptsache bei 4—4.50 Mk. Mostbirnen waren sehr billig, brachten 2—3.20 Mk., selten mehr. Die deutschen Züchter sind der Ansicht, daß die Mostapfelernte von Deutschland und Österreich-Ungarn voll ausgereicht hätte und daß, ohne die Auslandszufuhr, die Preisstürze nicht so stark in Erscheinung getreten wären.

Die Großmostobstkäufer sind aber der Meinung, daß sie trotz der Konkurrenz, im Verhältnis zur Obsternte, die Ware um 50 Pfg. für 50 Kilo zu teuer bezahlt, bzw. eingekauft hätten.

Über die Ausfuhr von Obst (Italien): Sehr bemerkenswert äußert sich über die Italienische Obstausfuhr der italienische Nationalökonom *Luigi Einaudi* in „Corriere della Sera" am 18. August neben anderem wie folgt:

„Die Ausfuhr von im Lande überflüssigem Obst, Apfelsinen, Zitronen und ähnliche Waren a) verarmt den Feind. Jede Million, welche die Deutschen auf außerordentlichem Wege ausgeben, um Apfelsinen, Wein, Zitronen usw. zu kaufen, ist eine ihrem Nationalvermögen entzogene Million, ist eine Verminderung ihrer kapitalistischen Widerstandsfähigkeit. Wenn sie uns nur zu hohen Preisen alle Waren und Lebensmittel der vorgenannten Gattungen, welche wir verfügbar haben, abkaufen würden! b) bereichert uns selbst. Wenn es also gelingen würde, einige hundert Millionen der für unser Leben nicht nötigen Waren auszuführen, wird es uns möglich sein, die Wagschale des internationalen Handels, welche heute zu unseren Ungunsten hängt, aufzurichten und das Agio zu vermindern oder ein weiteres in die Höhe schnellen zu vermeiden.

Ich zweifle nicht daran, daß die verbrauchenden Klassen unseres Landes billiges Brot einem Überfluß an frischem Obst vorziehen. Das Brot ist ein gesundes Nahrungsmittel, während man nicht vergessen darf, daß Obst, ohne seinen Nährwert zu unterschätzen, zu acht oder neun Zehntel aus Wasser besteht. Wasser mit Brot zu tauschen und gar noch in Kriegszeiten erscheint mir ein ausgezeichnetes Geschäft, um so mehr, wenn es auf Kosten der Feinde gemacht ist, welche glücklicherweise zu gedächtnisschwach sind und zu unfähig, um zu ihrem eigenen Interesse überlegend zu handeln."

Man ersieht hieraus, daß der Italiener manchem deutschen Luxuskonsumenten eine nützliche Lehre gibt. — Wir Obstzüchter wollen aber versuchen, daß bei den zukünftigen Zollabschlüssen die Italiener merken, daß wir diese Ausführungen nicht vergessen haben. Wir wollen unseren Obstbau mehr vergrößern und mit Hilfe unserer Zuckererzeugung auch künftig größte Mengen nährstoffreiche Dauerwaren aus Obst und Zucker herstellen.

Klärung der wirtschaftlichen Frage: Um diese zu klären, müssen wir auch die Frage aufwerfen, inwieweit sind die schwierigen Kulturbedingungen und Klimaverhältnisse an der mißlichen wirtschaftlichen Lage schuld. Hier müssen wir ja zugeben, daß in einzelnen Strichen wohl nicht die richtigen für die Gegend passenden spätblühenden oder reichtragenden Obstsorten oder Obstarten gebaut sind, oder daß Sortenzersplitterung herrscht. Diese Gegenden sind nur leistungs- oder konkurrenzfähig, wenn die Züchter sich zur Sammelarbeit zusammengeschlossen haben oder Unternehmungen da sind, die die Sammelarbeit mit einem Stab von Aufkäufern zu Lasten der Züchter ausführen. Im großen ganzen fallen aber die Vorteile der Gegenden mit mehr einheitlichem Sortenanbau und Großangebot bestimmter Sorten schon so ins Auge, daß diese Gegenden vom Großhandel stets zuerst aufgesucht werden und wie wir gesehen haben, bestimmend auf die Preise einwirken. Wollen wir jedoch im eigenen Lande die Erzeugung bestimmter Obstarten steigern, um möglichst viel Vorräte gleicher Sorten zu erhalten, so muß man dem ungünstig gestellten Erzeuger noch einen Preis bewilligen, bei dem er bestehen kann und noch etwas verdient. Tut man dies nicht, so wird der Kreis dieser teuer arbeitenden Wirtschaften mit ihrer Erzeugung einfach ausfallen.

Wollen wir also einen möglichst großen Obstbau, so müssen wir auch dem teuer arbeitenden Obstzüchter Rechnung tragen. Wollen wir aber weiter niedrigere Preise, dann verringern wir den Umfang der Erzeugung und dies kann meiner Ansicht nach nicht im Interesse der deutschen Obstesser noch des deutschen Obstbaues und des Volkswohles liegen.

Vorsorge für Obstverteilungsstellen: Die Städte und Gemeinden haben zu sorgen, daß die Ernährung der leistungsschwachen Volksschichten zu billigem Preise sichergestellt wird. Dies ist möglich durch den Bezug aus Gegenden mit billigen Erzeugungskosten und Einrichtung von rasch arbeitenden Verteilungsstellen im Verbrauchsgebiet.

Fürsorge dem Obsthandel: Die Fürsorge für den Obsthandel dürfte mehr Beachtung finden; wie ich in meinem Vortrage über „Notwendige Verbesserungen für den Anbau und Absatz deutscher Zwetschen" 1913 in Berlin schon mitteilte, ist die Fürsorge in anderen Staaten schon viel weiter ausgebaut, da man dort von der Wichtigkeit des Obstbaues für die Volkswirtschaft überzeugt ist.

Anknüpfung von Handelsverbindungen im Auslande: In Holland z. B. tritt die Regierung für die Obst- und Gemüsezüchter in jedem Falle ein, Kommissionen von Züchtern und urteilsfähigen Großhändlern werden alljährlich auf Kosten der Regierung hinausgeschickt, um zu sehen und um Handelsverbindungen anzuknüpfen. In Holland selbst wird von der Regierung alles mögliche getan, um die neuesten und besten Erfahrungen den Gärtnern zu Nutzen zu machen. Die Gärtner sind in Holland als erste Berater zu dem Abschluß neuer Handelsverträge hinzugezogen. Wie sieht es dagegen in Deutschland aus, wo sind z. B. bei den jetzt

neu eingesetzten Preisprüfungsstellen die Gärtner vertreten, trotzdem doch für Obst und Gemüse an erster Stelle Preise festgestellt werden sollten?

Mehr Kapital dem Obsthandel! Um dies für deutsches Obst erreichen zu können, ist im Handel für den Umsatz der Früchte mehr deutsches Kapital festzulegen. Dies muß jetzt zu erreichen sein, denn Erzeuger, Verarbeiter und Verbraucher haben ihren Vorteil davon. Deutsche Aktiengesellschaften sind zu errichten, die dem Obstumsatz für den gemeinnützigen Zweck der Volksfürsorge dienen. Diese können dann in Verbindung mit Landwirtschaftskammern, größeren Obstbauverbänden, die Organisationen des Sammelns der vorrätigen Mengen, Sortierung und Verkauf je nach Verwertungsmöglichkeit übernehmen.

Ein Arbeitsfeld für Landwirtschaftskammern: In der Organisation des Obstabsatzes und Umsatzes liegt ein segensreiches Arbeitsfeld für die Landwirtschaftskammern vor, die die Pflicht haben, die Ziele des Obstbaues zu verfolgen, hier können sie in großzügiger Weise ihre Kräfte und die Mittel gut angelegt zur Verfügung stellen. — Dagegen können den kleinen Obstbauvereinen und -schulen ruhig der Anbau und die Pflege der Bäume allein überlassen bleiben. Die Anbauziele werden sich sofort der Nachfrage und dem Vorteile im Ertrag und Erlös anpassen.

Der Liebhaber- und Kleingarten-Obstbau wird weiter gepflegt und gehegt werden; zu seinem Aufschwung ist nötig, daß für den geregelten Absatz der Obsternten Sorge getragen wird.

Ein Arbeitsfeld für Städte: Dies muß geschehen durch Städte und Gemeinden, die ein Interesse an der billigen Versorgung der Bevölkerung mit Obst und Gemüse und sonstigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen haben; durch Einrichtung von Verteilungsstellen, welche durch Frauenvereine, Konsumentenvereine, durch Frauen billig und gut geleitet werden, so würden dem Liebhaberobstbau Absatzquellen geschaffen und mit der Zeit werden sich die Einheitspreise herausstellen, die für beide Teile Zufriedenheit schaffen.

Obstverkaufsstelle in Worms am Rhein als ein Beispiel: sie wurde in einem unteren Raume der Versandhallen des Obstgroßmarktes durch den Berichterstatter am 27. August 1915 eröffnet. Der Verkauf fand zuerst jeden Nachmittag von 2—6 Uhr statt. Abgegeben wurde deutsches Obst, Äpfel und Birnen, in vorher abgewogenen Zehn-Pfund-Tüten. Vom 27. August bis 5. November betrug der Umsatz 30 210 Tüten von je 10 Pfund, im Werte von 20 313.14 Mk. Durchschnitts-Erlös für 50 Kilo Obst war 6.72 Mk.

Vom 18. Oktober an wurden die Verkaufstage auf Montag, Mittwoch und Freitag nachmittags eingeschränkt.

Es wurden vom 8. November bis 1. Dezember 5785 Portionen von je 10 Pfund mit einem Erlös von 6205.20 Mk. abgegeben, also zu einem Durchschnittspreis von 10.90 Mk. für 1 Zentner Obst. Insgesamt hatte diese Verkaufsstelle in 64 Nachmittagen 35 995 Tüten abgegeben, also 359 950 Pfund Obst im Gesamtwert von 26 518.34 Mk.

Da, wie aus obigem zu ersehen ist, der Andrang der Bevölkerung sehr groß war, wurde für die besserbemittelten Einwohner in den Obstgroßmarkthallen selbst an den gleichen Tagen von 3—6 Uhr ein Zehn-Pfund-Verkauf eingerichtet. Diese Verkaufsstelle hatte in vierzig Verkaufs-Nachmittagen einen Umsatz von 1167,50 Zentnern im Werte von 6205.20 Mark, also einen Durchschnittspreis von 11.47 Mk. für den Zentner erhalten.

Da dieser Umsatz von über 32 723 Mk. in der kurzen Zeit, in einer Stadt von 40 000 Einwohnern möglich gewesen ist, wo eine große Anzahl von Obsthändlern wohnen und auch wöchentlich drei Wochenmärkte statfinden, so müsste meiner Ansicht nach bewiesen sein, daß der Obstverbrauch und ein schneller Umsatz durch diese Art von Einrichtungen sehr gefördert werden kann. Auch eine Verkaufsstelle ähnlicher Art in Straßburg i. Els. wird rege besucht.

Obstlagermangel. Durch die Überfüllung der Märkte im Herbste sind allgemein große Verluste für Züchter und Handel entstanden. Dieser Nachteil kommt zum großen Teil aus dem Mangel an geeigneten Obstlagerräumen. Hier muß der Hebel in nächster Zeit einsetzen. Unter Zuhilfenahme der Mittel der Landwirtschaftskammern dürfte es mit gutem Willen möglich sein, in den verschiedenen Hauptobstgebieten, insbesondere in Gebirgslagen, wo elektrische Kräfte billig zu beschaffen sind, Kellerräume mit gleichmäßiger Temperatur und Kühlungsvorrichtung einzurichten. Auch können solche Lager im Anschluß an Brauereien, Zuckerfabriken, städtische Kühlhäuser oder dergleichen Betriebe zur Ausführung gelangen.

Schlußfolgerung: Im allgemeinen kann die diesjährige Geschäftslage der Obstzüchter in den klimatisch bevorzugten Obstbaugebieten als nicht ungünstig bezeichnet werden. Es hat überrascht, daß die Obstpreise, wenn auch nur vorübergehend, trotz dem allgemeinen Steigen der Lebensmittelpreise, den gewohnten Stand der Friedenspreise nicht überschritten haben. Trotzdem amerikanisches, französisches, italienisches und anderes ausländisches Obst nicht eingeführt werden konnte, hat der niedrige Preis des Obstes auf die Geschäftslage sehr bedrückend gewirkt und zu großen Verlusten geführt.

Man beachte hierfür die folgenden in der Deutschen Obtbauzeitung S. 299 am 15. September 1915 veröffentlichten Preise. —

Das Geschrei über hohe Obstpreise. Wie leichtfertig dies erhoben und eifrig verbreitet wurde, beweisen die folgenden Obstpreise, die in den Jahren 1911—1915 in den gleichen Monaten bezahlt worden und den amtlichen Berichten bzw. den Berichten über die tatsächlich in Bremen gezahlten Preise entnommen sind:

Rote Johannisbeeren

Mitte Juli, 17.—24. Preise für 50 kg.

	1911	1912	1913	1914	1915
Berlin	10—12	15—25	12—16	16	15—20
Bremen	10—18	12—16	12—15	15—17	22—30
Hamburg	12—14	17	8—10	18—28	18—20
München	16—24	20—22	22—24	18—20	25—28

Himbeeren

Mitte Juli, 17.—24. Preise für 50 kg.

	1911	1912	1913	1914	1915
Berlin	17—25	40—45	30—35	30	50—55
Bremen	35—40	36—42	48—50	30—35	45
Hamburg	30—35	30—50	35—45	30—35	—
München	35—40	16—18	20—24	30—35	40—50

Süßkirschen

Anfang Juli, 3.—11. Preise für 50 kg.

	1911	1912	1913	1914	1915
Berlin	8—15	16—24	30—40	12—20	10—20
Bremen	15—16	18—24	41	13	16—22
Hamburg	15—22	17—25	35	20	18—22
München	16—25	20—35	25—35	18—30	22—25

Sauerkirschen

Ende Juli, 27.—29. Preise für 50 kg.

	1911	1912	1913	1914	1915
Berlin	15—18	33—38	18—22	18—28	18—20
Bremen	19	16—37	15	10—15	20—28
Hamburg	35	28—30	34—38	25—30	30
München	12—20	18—25	26—28	24—30	25—28

Äpfel

Ende Sept., 26.—29. Preise für 50 kg. 25. Aug.

	1911	1912	1913	1914	1915
Berlin	15—35	12—25	20—30	10—18	10—15
Bremen	23	15—20	17—18	9	12—20
Hamburg	—	14—18	30—40	16	20—25
München	12—16	10—16	20—24	16—18	18—20

Birnen

Ende Sept., 25.—30. Preise für 50 kg. 25. Aug.

	1911	1912	1913	1914	1915
Berlin	6—30	10—12	15—25	16—20	12—15
Bremen	14—18	12—16	15	12—14	15—19
Hamburg	15—20	15—18	28—30	14—17	15—35
München	10—16	12—15	20—22	16—18	18—20

Wo findet sich da ein Wucherpreis seitens der Obstzüchter? Auch vor dem Kriege hatten die Obstpreise die gleiche Höhe wie in diesem Jahre und ohne den Einfluß des Krieges waren sie früher in einem Jahre infolge von Mißernten, späten Frühlingsfrösten, welche die Obstblüte vernichteten und von anhaltender Dürre, z. B. 1911, die den Fruchtansatz und die Obstbäume selbst vertrocknen ließ und andere für lange Jahre so schädigte, daß sie noch heute keine Ernte bringen, verschieden hoch.

Gehälter, Löhne, Lebensunterhalt, Kisten, Körbe, Papier, Bindfaden zum Versand sind um das Doppelte, teils noch mehr teurer geworden, viele Pferde zum Pflügen und Hacken der Obstanlagen sind den Besitzern genommen und sie erhalten keinen Ersatz, Dünger ist nur zu den höchsten Preisen und auch noch nicht für diese zu kaufen, seitdem die Pferde und dazu die der Kavallerie und Artillerie, die einen sehr wesentlichen Teil des für Obst- und Gemüsebau, Gärtnerei nötigen Düngers lieferten, im Feindesland stehen. Mit den höheren Preisen für Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Kartoffeln, Fleisch, Butter usw., die teils dreimal so hoch sind, als vor dem Kriege, hat sich jedermann, als in der Kriegszeit und durch die fortgefallene ausländische Einfuhr begründet, abgefunden, aber über Obst- und Gemüsepreise, die nur zeitweise und auch nur für einzelne Orte teurer geworden sind, schreit man, als ob die Obstzüchter und Gärtner Nahrungsmittelwucherer und Vaterlandsverräter wären.

Niemand, oder doch nur sehr wenige, geben sich die Mühe festzustellen, ob denn wirklich die Obst- und Gemüsepreise unbegründet hohe sind. In Eisenach, wo sonst die Preise für Gemüse und Obst und auch für alle anderen Lebensmittel recht hohe und viel höhere als z. B. in Gotha und Weimar sind, ist der Preis für Obst und Gemüse nicht nur nicht gestiegen, sondern zeitweise sogar niedriger, während die Kartoffeln und alles Getreide so hoch im Preise stehen.

Um so mehr ist es Pflicht aller maßgebenden Kreise, mitzuhelfen, daß dem Obstbau zu Mitteln und Wegen verholfen wird, die einen geregelten Absatz gewährleisten. Der Obstbauer muß ebenso wie jeder andere Unternehmer verdienen, dann wird man bald des Sortenwirrwarrs Herr werden, dann werden auch nur die Sorten, die in bestimmten Gegenden regelmäßig tragen, gesund bleiben und gut zu verkaufen sind, weiter angebaut werden. Die landwirtschaftlichen und obstbaulichen Zeitungen haben die Pflicht, das Volk über die Bedeutung des Obstbaues, die ungeheuren Werte, die darin festliegen und die mit ihrem Anbau verbundenen Schwierigkeiten sachgenäß aufzuklären. Die richtige Aufklärung kann aber nur dann gegeben werden, wenn vorher eingehende Beratung und Untersuchung stattfindet, nach allen Seiten für Erzeuger, Verarbeiter und Verzehrer der Ware. Eine große Zahl der Menschen denkt nicht, sondern schwätzt nach. — Was für sie am vorteilhaftesten ist, das wünschen sie und fragen nicht, ob der Erzeuger oder der Händler um den festgesetzten Preis liefern kann oder nicht. In dieser schweren, rasch arbeitenden Zeit, wo wir die für uns früher entfernten Gebiete nähergerückt sehen, müssen wir die Ziele im Obstbau und Obsthandel tatkräftig ins Auge fassen. Verbraucher, Obstzüchter, Obsthändler und Konservenfabrikanten haben sich über die einzuschlagenden Wege von großzügigen Gesichtspunkten ausgehend zu einigen.

Auch hier muß es heißen: Einigkeit macht stark. Wir wollen getrennt marschieren, vereint schlagen! Denn dieses liegt im Interesse des deutschen Obstbaues und des Volkes Wohl.

Ich stelle zu diesem Zweck die folgenden Anträge:

1. Der Deutsche Pomologen-Verein wolle ähnlich, wie dies schon seit Jahren seitens der Gemüsezüchter für Spargel, Bohnen, Erbsen geschieht, die Obstzüchter mit den Vertretern der Konservenfabriken und Obstgroßhändler in Verbindung treten lassen, um für 1916 über die Obstpreisbildung Verabredung zu treffen.

2. Der D. P.-V. möge die führenden Männer der Obst- und Gemüseverkaufsstellen oder -Vermittlung im D. P.-V. in Verbindung mit praktischen Obstzüchtern zusammenführen,

um ihre Erfahrungen auszutauschen, damit Grundsätze für Lieferung, Preisbildung von Obst und Gemüse festgestellt werden. Dies sollte geschehen im Verein mit den Vertretern der Konservenindustrie, des Großhandels und andererseits den Vertretern der Konsumentenvereinigung. Als Endziel solle versucht werden, die regelmäßige Berichterstattung über Obst- und Gemüsepreise für ganz Deutschland herbeizuführen, sowie die im Intersse des deutdeutschen Obsthandels zu ergreifenden und durchzuführenden einheitlichen Maßnahmen zu bearbeiten.

3. Der D. P.-V. soll aus diesen Männern eine Kommission bilden, die die Aufgabe hat, Mittel und Wege festzulegen, um den seit Kriegszeit in den Haushaltungen vermehrten Obstverbrauch auch in Friedenszeiten weiter auszubauen, damit die restlose Verwertung des Obstes bis in die kleinsten Haushaltungen betätigt und auch insbesondere der Genuß deutscher Obstmuse und Marmelade noch mehr als bisher im Volke und in der Ernährung des Heeres Verwendung und Verbreitung findet. 7588

Es war nötig, eine Untersuchung darüber anzustellen, ob irgend welche Tatsachen einen Anhalt dafür bieten, daß die deutschen Obstzüchter jemals und besonders während der Kriegszeit versucht haben, für ihr Obst Wucherpreise zu erzielen, wie sie dessen von Viel- und Lohnschreibern beschuldigt worden sind. Das Gegenteil ist der Fall. Seit langer Zeit vor dem Kriege ist Obst in Deutschland nicht so billig gewesen und bis heute in den Winter hinein so billig geblieben als in diesem Kriegsjahr.

Bei Preissteigerungen macht jeder dem anderen Vorwürfe, und keiner will Schuld daran sein. Es fehlt nicht an Klagen und Entrüstung, die aber die Verhältnisse nicht bessern. Der Herstellungspreis für alle Erzeugnisse, welcher Art sie auch sein mögen, auch im Obstbau stellt sich bedeutend höher als vor dem Kriege. Sobald der Preis niedriger als die Selbstkosten ist, muß die Erzeugung selbstverständlich eingeschränkt werden. Auch die Obstpreise müssen sich unbedingt nach dem Selbstkostenpreis richten, sonst erreicht man nur eine Verminderung des Obstbaues. Leider gehören die Obstzüchter zu den wirtschaftlich Schwachen, nicht an letzter Stelle deshalb, weil sie es bisher an der Einigkeit unter allen am Obstbau Beteiligten haben fehlen lassen. Bei der Bedeutung des Obstbaues ist es eine Pflicht, daß Staat und Gemeinden helfend eingreifen.

Es ist keine Aussicht und auch nicht der Wille der Obstzüchter, sich durch den Krieg Nutzen zu verschaffen. Die Obstzüchter dürfen aber mit Recht darauf bestehen, daß sie die schweren Verluste, die sie im vergangenen Jahre dadurch hatten, daß sie ihr Obst nicht verschicken und verkaufen konnten, wieder einbringen. In der erfolgreichen Versorgung Deutschlands mit Nahrungsmitteln haben die Obstzüchter einen großen Anteil. Die Wehrfähigkeit eines Volkes beruht nicht allein auf seiner militärischen Tüchtigkeit, sondern ebenso sehr auf der Ernährung des Heeres und der Bevölkerung.

Der Kampf, den Deutschland heute führt, ist nicht weniger wichtig als der Befreiungskampf 1813. Der wirtschaftliche Aufstieg Deutschlands ist durch unsere Feinde diesmal weit stärker bedroht als früher. Daß in diesem Kampfe schwere Opfer gebracht werden müssen, wissen wir und ertragen sie täglich. Gegenüber der unerfreulichen und drückenden Preissteigerung müssen wir aber darauf hinweisen, daß die Schuld keine persönliche ist, sondern daß diese Preissteigerung durch den Krieg und seine Folgen hervorgerufen ist.

Die Obstzüchter sollten an dem Beispiele praktischer Männer der Arbeit lernen, wie sich in diesen während des Krieges das Verständnis für neue wirtschaftliche Aufgaben geschärft hat. Ein Beispiel sind die aus der Not der Kriegszeit hervorgegangenen, ursprünglich schnell und nur locker gebildeten Verbände von Handwerkmeistern. Einzelne dieser Verbände haben Heereslieferungen in Höhe von vielen hunderttausend Mark erhalten und zur Zufriedenheit ausgeführt. Die Aufträge würden weit größere sein, wenn diese Lieferungsverbände schon bei Ausbruch des Krieges bestanden hätten. Es ist sehr wohl ausführbar, daß auch die Obstzüchter sich in ähnlicher Weise zur Lieferung von Obst und Obsterzeugnissen zusammenschließen. Der Vorstand des D. P.-V. wird darüber eine Aussprache unter erfahrenen Obstzüchtern herbeiführen. *L.*

□ □ □

Frage 372.

Ich habe seit fünf Jahren auf 1½ Morgen jedes Jahr 6 Zentner Kainit und 4 Zentner Thomasmehl, außerdem jedes zweite Jahr noch Stalldünger gegeben. Der Erfolg ist gewesen — ich wenigstens schreibe dies der künstlichen Düngung zu — daß meine Spätsorten wie *Le Lectier, Präsident Drouard, Josephine vom Mecheln, Esperens Bergamotte,* alle 3—4 Wochen früher genußreif werden, viel leichter faulen und 3—4 Wochen weniger dauern wie früher. Zugleich hat das Stippigwerden der Früchte bei *Coulons Rtte., Zuccalmaglios Rtte.* sehr zugenommen; sogar *Schöner von Boskoop* zeigt Stippe, was früher nicht vorgekommen.

Ich habe zwar große Ernten gemacht, die ich auf Rechnung der künstlichen Düngung setze; ich kann aber heute die Früchte infolge der geringeren Dauer nicht mehr so hoch verwerten wie früher. *Josephine von Mecheln* wurde früher Ende Januar eßbar, heute und die letzten Jahre bereits Mitte Dezember. Dadurch habe ich Verluste bei meinen Abnehmern, die ich verliere. Da ich jedes Jahr noch für etwa 1000 Mark Obst von meinen Nachbarn zukaufe und mit absetze, so habe ich eine Übersicht darüber, wie sich die einzelnen Sorten von meinem Boden und von Böden, die nur wenig und auch dann nur mit Stallmist gedüngt werden, verhalten. Meine Früchte sind größer und schöner, aber gröber und lockerer im Fleisch; die Früchte der andern sind kleiner, dafür fester und feiner im Fleisch und dauern zweifellos länger. Es scheint dasselbe Verhältnis zu bestehen wie mit der Kartoffel, deren Güte beim Eintreten der künst-

lichen Düngung vollständig verschwindet, ebenso ihre Dauerhaftigkeit. Ich habe infolge dessen in diesem Herbst weder Kali noch Phosphorsäure, sondern nur Stallmist gegeben, werde dies die nächsten Jahre fortsetzen und dann nach fünf Jahren genau wissen, wie das Verhältnis dann sein wird. — wenn ich es erlebe —. Da ich vier Fünftel an Privatkunden liefere, habe ich das größte Interesse daran, für Leute, die sich ihren Wintervorrat einkaufen, auch wirklich Dauerware zu liefern. In diesem Verhältnis werde ich meine Früchte glatt los und bekomme sie besser bezahlt wie vom Händler. 7568

C. Eifler in *Crossen a. d. Oder.*

Antwort auf Frage 372.

Die Vermutung, daß die Haltbarkeit der Früchte durch die alleinige Düngung mit Kainit und Thomasmehl beeinträchtigt wird, trifft nicht zu, weil die darin verabreichten Nährstoffe Kali und Phosphorsäure nach allen bisherigen Beobachtungen einen günstigen Einfluß auf die Güte und Beschaffenheit der Früchte ausüben. Auch die reichen Erträge und die Größenausbildung der einzelnen Früchte deutet darauf hin, daß den Bäumen nicht nur Kali und Phosphorsäure, sondern auch Stickstoff in ausreichender Menge geboten war. Tatsächlich hat die Obstanlage jedes zweite Jahr Stalldünger und darin je nach Stärke der Gabe, die nicht angegeben ist, viel Stickstoff erhalten, der in der angegebenen Richtung gewirkt hat. Außer der Stickstoffzufuhr im Stalldünger wird es auch am Wasser nicht gefehlt haben, sei es als Folge hohen Grundwasserstandes oder ausgiebiger Bewässerung.

Der beobachtete Eintritt früherer Reife ist auf das Vorhandensein der drei Nährstoffe Stickstoff, Kali und Phosphorsäure zurückzuführen und wird namentlich durch Phosphorsäure beschleunigt. Derartig getriebene Früchte sind früher baumreif und brauchen weniger Zeit bis sie genußreif werden. Will man die frühreifen Früchte für spätere Verwendung aufbewahren, so müssen dieselben in Kühlräumen gelagert, aber sofort nach der Ernte dahin gebracht werden. Ist der Reifegrad schon auf dem Baum ein fortgeschrittener, so geht auch die Nachreife im Kühlraum etwas schneller vor sich. Von weit größerem Einfluß auf die vollkommene Ausbildung und Frühreife der Frucht ist Boden und Lage des Obstgartens und ganz besonders der Witterungsverlauf in den Sommermonaten.

Die Größe der Früchte und das Stippigwerden einzelner Apfelsorten ist ein deutlicher Beweis dafür, daß den Bäumen Stickstoff und Wasser im Übermaß zur Verfügung stand. Daß die Früchte der Nachbarn kleiner bleiben und feineres Fleisch haben, ist darauf zurückzuführen, daß allein Stallmist und dieser vielleicht in geringen Mengen und längeren Zeitabständen verabreicht wurde. Diesen Bäumen stand sicherlich nicht so viel Stickstoff zu Gebote und die vorhandene Menge konnte infolge fehlender Zugabe von Kalisalzen und Phosphaten nicht vollständig ausgenutzt werden. Auf das Größenwachstum der Früchte wirkt in erster Linie Stickstoff in Verbindung mit leicht aufnehmbarem Kali. Da die Obstbäume im allgemeinen ein geringes Düngungsbedürfnis für Stickstoff haben, aber dafür mehr Kali, Kalk und Phosphorsäure brauchen und die letzteren die Grundlage für die Erzielung wohlschmeckender und haltbarer Früchte bilden, darf die Stickstoffgabe nur soweit gesteigert werden, als der Baum ohne Beeinträchtigung der guten Beschaffenheit der Früchte verarbeiten kann. Übermäßige Stallmistgabe und namentlich starke Zufuhr von Jauche begünstigen bei genügendem Wasservorrat eine gewisse Mastigkeit der Früchte, deren Haltbarkeit und Geschmack zu wünschen übrig läßt.

Ob in dem vorliegenden Falle der verschlechternde Einfluß durch Beigabe von Kalk gemildert werden kann, läßt ohne genauere Kenntnis des Kalkgehaltes im Boden und der bisher erfolgten Kalkdüngung sich nicht beurteilen. Jedenfalls dürfte bei der vorhandenen Triebkraft der Bäume eine Einschränkung der Stallmistgabe ratsam sein, indem geringere Mengen nur jedes dritte oder vierte Jahr verabreicht werden.

Daß bei der Verwendung künstlicher Düngemittel zu Kartoffeln die Güte vollständig verschwindet, kann nur dann zutreffen, wenn in der Verwendung grobe Fehler gemacht werden. Zu späte Kaligaben, namentlich als Kainit im Frühjahr drücken den Stärkemehlgehalt herab und machen die Knollen seifig. Ebenso üben zu reiche Stickstoffgaben einen nachteiligen Einfluß aus, der namentlich bei später Kopfdüngung mit Chilesalpeter unvermeidlich ist. 7569

E. Lierke in *Berlin-Südende.*

□ □ □

Die Wirkung des mit schwefelsaurem Ammoniak oder Chilesalpeter verabreichten Kochsalzes und Kainits. — *Schneidewind* in Landwirtschaftliche Wochenschrift für die Provinz Sachsen, 17. Jahrgang, Nr. 1, S. 3—5. Halle a. d. S. 1915.

Die besonders günstige Wirkung des Chilesalpeters auf die Rüben zum Teil dem Natrium zuzuschreiben ist, suchte man die Wirksamkeit des schwefelsauren Ammoniaks zu verstärken, indem man Natriumchlorid hinzufügte. Die Versuche zeigten, daß eine Düngung mit (schwefelsaurem Ammoniak + Salz) bessere Ernten lieferte als eine alleinige Düngung mit schwefelsaurem Ammoniak. Die hier kurz beschriebenen, von *Schneidewind*, *D. Meyer* und *F. Münter* ausgeführten Versuche sollten die Wirkung eines Zusatzes von Natriumchlorid zum Chilesalpeter erweisen, und diese Wirkung sollte mit derjenigen des Rohkainits, der bis zu 50 Prozent und mehr Natriumchlorid enthält, verglichen werden. Die Versuche fanden von 1911 bis 1914 mit nachstehender Fruchtfolge statt: 1. Sommerweizen, 2. Futterrüben, 3. Sommerweizen, 4. Zuckerrüben. Es wurden folgende Düngungen angewendet: 1. 40prozentiges Kalisalz, 2. 50prozentiges Kalisalz + Natriumchlorid, 3. Kainit, in drei Versuchsreihen, von denen die erste ohne Stickstoffdünger, die zweite mit schwefelsaurem Ammoniak und die dritte mit Chilesalpeter.

Die Ergebnisse haben bewiesen, daß die Nebensalze des Kainits, von denen das wichtigste das Natriumchlorid ist, dieselbe Wirkung gehabt haben wie das dem 40prozentigen Kalisalz hinzugefügte Kochsalz, und zwar sowohl

wenn die Stickstoffdüngung in Form von Chilesalpeter, als auch wenn sie in Form von schwefelsaurem Ammoniak verabreicht wurde, mit Ausnahme nur eines einzigen Falles. 7581

Aus: Intern. Agrar-Techn. Rundschau.

□ □ □

Humogen. Zu dem neuen Torf-Düngemittel über das in Heft 23 der Deutschen Obstbauzeitung 1915, Seite 381 kurz berichtet wurde, schreibt Professor Dr. *M. Hoffmann*-Berlin in der ,,Illustrierten Landwirtschaftlichen Zeitung":

Die Anwendung von Kleinlebewesen zur Löslichmachung bestimmter organischer Substanzen sowie zur Bindung kostenfreien Luftstickstoffs ist durchaus nicht nur reklamehaft, sondern hat im Prinzip zweifellos etwas für sich, wie verschiedene Untersuchungen deutscher Forscher bestätigen. Immerhin möchten wir vorläufig aber hinsichtlich der großartigen Leistung des ,,Humogens" eine skeptische Stellungnahme einnehmen, zumal da auch Autoritäten, die wir im Juni 1914 dieserhalb angingen, der Sache wenig Bedeutung beilegten. Inzwischen werden aber unsere Agrikulturbakteriologen gewißlich nicht zögern, der Humogen-Angelegenheit näherzutreten, um hernach auf Grund eigener Befunde ein gültiges Urteil fällen zu können, zumal da Bottomley bereits durch sein wenig wirksames Bakterien-Trockenpräparat ,,Nitrobacterine", ein den deutschen Bakteriendüngern ,,Nitragin" und ,,Azotogen" ähnliches Produkt, hinreichend bekannt sein dürfte. 7586

□ □ □

Obsternte und Obsthandel.

Obstpreise Brüssel am 18. Dezember 1915.

Trauben: *Colman* und *Alicante* von Mk. 0.80 bis 1.60 das Kilo.

Trauben: *Muskat*	1.60—3.00	Mark das Kilo
Tomaten	0.00—0.95	,, ,, ,,
Äpfel	0.16—0.40	,, ,, ,,
Birnen	0.15—1.40	,, ,, ,,

Mecheln.

Rotkohl	29.60	Mark per 100 Kilo
Weißkohl	24.—	,, ,, ,, ,,
Möhren	14.40	,, ,, ,, ,,
Rosenkohl	32.—	,, ,, ,, ,,
Schwarzwurzel	28.—	,, ,, ,, ,,
Bleichzichorie	24.—	,, ,, ,, ,,
Wirsingkohl	8.80	,, ,, ,, Stck.
Lauch	4.—	,, ,, ,, ,,
Sellerie	5.60	,, ,, ,, ,,

Mitgeteilt vom Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und der Provinz Brabant. 7596

Holländischer Marktbericht.

Die Anfuhr von Kohl hat auf allen Versteigerungen und Märkten sehr nachgelassen. Durch den Frost ist viel Blumenkohl erfroren. Die Grenzen sind wieder für die Kohlausfuhr geöffnet. Man hofft, daß noch viel Weißkohl zum Verkauf kommt, um so mehr, als die Preise gut und sehr hoch sind. Alle Wurzelgewächse sind in der letzten Zeit nicht teurer geworden. Durch die Anfuhr von großen Massen Kochäpfeln und Kochbirnen nach allen Städten sind die Preise viel niedriger geworden; nur für große beste Früchte werden gute Preise bezahlt. Man rechnet nicht damit, daß die Lage des Obstmarktes demnächst besser werden wird. Auch in anderen Jahren ist der Obsthandel für Dezember und Januar in Holland im allgemeinen schlecht. 7592

Englischer Marktbericht.

In englischen Fachschriften der letzten Woche wird über den Einfluß des schlechten Wetters und auch darüber geklagt, daß die Entladung der einlaufenden Dampfer sehr langsam vor sich geht. Es warten immer eine große Zahl von Schiffen auf der Themse und in den Docks. Man hofft, daß die Provinzstädte noch große Käufe zur Weihnacht machen werden. Durch das Versenken der ,,Ancona" durch ein österreichisches Unterseeboot ist ihre große Ladung von Walnüssen aus Neapel verloren gegangen, die in London sehr vermißt werden. Kanarische, australische und amerikanische Äpfel sind in großen Mengen in London angekommen, aber noch nicht entladen. In australischen Äpfeln ist schlechtes Geschäft, ausgenommen *Cox' Orangen-Rtten*, die bei guten Preisen sehr gut gehen; australische Äpfel viel billiger als sonst. Von Birnen waren amerikanische *Keiffer*, sehr schöne kalifornische *Winter-Nelis* und *Osterbirnen* angeboten, ferner unbenannte Kochbirnen in so großen Mengen, daß sie nicht verkauft wurden. Apfelsinen in großen Mengen, etwas teurer als sonst. Sehr schöne Tomaten von Teneriffa, außergewöhnlich billig, frisch getriebene Gurken 10—12 Schilling für ein Dutzend, Zwiebeln so teuer, wie nicht seit Jahrzehnten. Es wird weiter berichtet über Trauben, Champignons, frische Bohnen, Erbsen und Radies von den Kanalinseln. Im großen ganzen ist die Marktlage weder ihrer Menge noch ihren Preisen nach verändert. 7591

Kartoffelpreise. Die Kölnische Zeitung veröffentlichte eine Zusammenstellung der höchsten Kartoffelpreise während der Jahre 1913, 1914 und 1915. Sie betrugen im Kleinhandel für je 100 Kilo:

	1913	1914	1915
Königsberg	7 Mk.	11 Mk.	12 Mk.
Danzig	7 ,,	7 ,,	12 ,,
Posen	14 ,,	13 ,,	12 ,,
Breslau	8 ,,	11 ,,	16 ,,
Stettin	8 ,,	9 ,,	11 ,,
Berlin	7 ,,	11 ,,	14 ,,
Magdeburg	9 ,,	10 ,,	15 ,,
Braunschweig	8 ,,	10 ,,	14 ,,
Chemnitz	12 ,,	14 ,,	18 ,,
Leipzig	8 ,,	12 ,,	16 ,,
Hannover	8 ,,	10 ,,	13 ,,
Kiel	9 ,,	12 ,,	14 ,,
Lübeck	8 ,,	10 ,,	13 ,,
Bremen	10 ,,	10 ,,	12 ,,
Hamburg	8 ,,	10 ,,	12 ,,
Dortmund	8 ,,	14 ,,	16 ,,
Köln	10 ,,	12 ,,	17 ,,
Düsseldorf	9 ,,	11 ,,	18 ,,
Essen	10 ,,	17 ,,	18 ,,
Frankfurt a. M.	7 ,,	12 ,,	16 ,,

	1913	1914	1915
München	9 Mk.	12 Mk.	12 Mk.
Nürnberg	8 ,,	10 ,,	12 ,,
Stuttgart	10 ,,	12 ,,	16 ,,
Mannheim	8 ,,	11 ,,	16 ,,
Metz	10 ,,	14 ,,	12 ,,

Durch die von dem Bundesrat festgesetzten Höchstpreise hat sich der Kartoffelpreis inzwischen wesentlich ermäßigt. Es ist nur zu wünschen, daß für diese Höchstpreise auch überall genügend Kartoffeln zum Verkauf gelangen. 7587

Höchstpreise für Gemüse.

Bekanntmachung über die Festsetzung von Preisen für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut.

Vom 4. Dezember 1915.

Auf Grund der Verordnung des Bundesrats vom 11. November 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 752) wird über die Regelung der Preise für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut folgendes bestimmt:

I.

Beim Verkaufe durch den Erzeuger oder Hersteller an den Handel dürfen für 50 Kilogramm frei nächste Verladestelle (Bahn oder Schiff) einschließlich Verpackung folgende Preise nicht überschritten werden:

für Weißkohl (Weißkraut)	2.50	Mk.
für Rotkohl (Blaukohl)	4.50	,,
für Wirsingkohl (Savoyerkohl) .	4.50	,,
für Grünkohl (Braun- oder Krauskohl)	3.—	,,
für Kohlrüben (Steckrüben, Wruken)	2.50	,,
für Mohrrüben (rote und gelbe Speisemöhren, auch gelbe Rüben genannt)	5.—	,,
für Zwiebeln	6.—	,,
für Sauerkraut (Sauerkohl)	12.—	,,

II.

Insoweit für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut gemäß § 3 der Verordnung des Bundesrats vom 11. November 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 752) Höchstpreise für die Abgabe im Kleinhandel an den Verbraucher festgesetzt werden, dürfen sie folgende Sätze für 0,5 Kilogramm beste Ware nicht überschreiten:

für Weißkohl (Weißkraut)	0.05	Mk.
für Rotkohl (Blaukohl)	0.07	,,
für Wirsingkohl (Savoyerkohl) und Grünkohl (Braun- oder Krauskohl)	0.06	,,
für Kohlrüben (Steckrüben, Wruken)	0.05	,,
für Mohrrüben (rote und gelbe Speisemöhren, auch gelbe Rüben genannt)	0.08	,,
für Zwiebeln	0.15	,,
für Sauerkraut (Sauerkohl)	0.16	,,

Bei einer Änderung der Erzeuger- oder Herstellerpreise gemäß § 2 der Verordnung vom 11. November 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 752) tritt eine entsprechende Herabsetzung dieser Sätze ein.

III.

Diese Bestimmung tritt mit dem 13. Dezember 1915 in Kraft. Sie gilt bis auf weiteres nicht für das Gebiet von Elsaß-Lothringen.

Berlin, den 4. Dezember 1915.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.
Delbrück.

Diese vom Bundesrat festgesetzten Preise müssen alle in Erstaunen setzen, die über den deutschen Gemüsebau im Frühjahr 1915 und über die jetzt noch vorhandenen, nicht allzu großen Vorräte unterrichtet sind. Auf Grund des § 3 des Gesetzes über die Ermächtigung des Bundesrats zu wirtschaftlichen Maßnahmen usw. vom 4. August 1914 ist am 11. November 1915 die Verordnung erlassen, durch die der Reichskanzler ermächtigt ist, Erzeugerpreise für Gemüse, Zwiebeln, Obst sowie Herstellerpreise für Sauerkraut nach Anhörung von Sachverständigen festzusetzen. Insoweit Preise festgestzt sind, darf der Verkauf von Dauergemüse, Zwiebeln und Dauerobst nur nach Gewicht erfolgen.

Von der Festsetzung von Höchstpreisen für Obst ist abgesehen worden, weil die Obstpreise wie anerkannt wird, immer niedrig gewesen und geblieben sind.

Die Bestimmung, daß nur nach Gewicht verkauft werden darf, ist eine ausgezeichnete Maßnahme.

Aber welche Sachverständigen mögen den Rat für die festgesetzten Gemüsepreise erteilt haben?

Im Okt., Nov. kostete Weißkohl 3—3.50 bis 4.50 Mk. für 50 Kilo, (am 29. Dez. 5—7 Mk.) und dieser Preis galt in Anbetracht der während des Krieges wesentlich gestiegenen Kosten für Arbeitslöhne, Gespanne, Dünger, Samen als billig, mit Recht und um so mehr, wenn man berücksichtigt, daß die Kohlfelder vieler Gemüsezüchter durch Dürre des Frühsommers und durch die dadurch entstandene Schädlingsplage vernichtet worden sind. Der jetzt noch vorrätige Kohl ist in Kohlscheunen oder in Erdmieten gelagert. In den ersteren, den besseren Lagerräumen muß er regelmäßig nachgesehen, geputzt, umgelegt werden und er verliert beträchtlich — 25—30 Prozent — an seinem Gewicht; in den Mieten gleichfalls. Und trotz alledem sollen die Gemüsezüchter billiger, weit billiger als im Herbst, frisch vom Felde geerntet, verkaufen! Was wird die Folge sein? Die Gemüsezüchter werden im nächsten Jahre Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Kartoffeln bauen und ihre Hände vom Gemüsebau lassen. Sie müssen es, denn bei den festgesetzten Preisen können, wenigstens die Gärtner und Gemüsezüchter, nicht wieder zu ihren Selbstkosten kommen. Werden die Preise nicht noch geändert, so ist auch zu befürchten, daß die Gemüsezüchter nichts zum Markt bringen und Kohl z. B. vielleicht gar an ihr Vieh verfüttern, denn alle Futtermittel sind knapp und teuer.

Auch für Grünkohl ist der Preis zu niedrig. Für 50 Kilo gebraucht man vier große Säcke, die fest gepackt sein müssen, um 50 Kilo aufzunehmen. Zu den Kosten für Ackerpacht, Dünger, Arbeitslohn, Ernte kommt der heute sehr erhebliche Lohn für Fuhre bis zu der oft entlegenen Bahnstation.

Man vergleiche mit diesen Preisen den für Kohlrüben (Wruken), der auch auf 2.50 Mk. für 50 Kilo festgesetzt ist! Weißkohl und Kohlrüben der gleiche Preis! Fast unglaublich!

Es scheint, als ob die Verordnung im letzten Augenblick doch noch zurückgezogen ist, denn ich las in Tageszeitungen unter dem 11. und 12. Dezember:

Die neuen Höchstpreise für Gemüse, die, wie bekannt, am 13. d. M. in Kraft treten sollten, werden, wie wir an zuverlässiger Stelle hören, erst am 1. Januar eingeführt werden, nachdem die Vertreter des Gemüsegroßhandels überzeugend nachgewiesen haben, daß eine auch nur einigermaßen regelmäßige Zufuhr von Gemüse zu den neuen, niedrigen Preisen völlig ausgeschlossen ist. Man bedauert es in diesen Kreisen außerordentlich, daß die Gemüsehöchstpreise erst jetzt erlassen worden sind, nachdem die deutschen Landwirte ihre Vorräte zu recht ansehnlichen Preisen bereits ausverkauft haben. Jetzt, mitten im Winter, wo das Gemüse so gut wie ausschließlich vom Ausland bezogen werden muß, und wo die Preise von den deutschen Händlern bezahlt werden müssen, die die ausländischen für angemessen halten, bedeutet die Festsetzung von niedrigeren Höchstpreisen nichts anderes als eine Unterbindung der Zufuhr.

Auch der Verband deutscher Gemüsezüchter hat am 11. Dezember in einer Eingabe an den Herrn Reichskanzler gebeten, zu verordnen:

Weißkohl Grundpreis für 50 Kilo 3 Mk. und monatlich vom 1. Januar 1916 um je 50 Pfg. steigend. Rotkohl und Wirsingkohl 5.50 Mk. monatlich um je 50 Pfg. steigend. Zwiebeln 50 Kilo 10 Mk.

In dem vorliegenden Falle haben tatsächlich alle Kreise, Gemüsezüchter und Gemüseesser, von einer Änderung der festgesetzten Höchstpreise Nutzen; denn ohne Änderung können die Züchter nicht bestehen, sie müssen künftig vom Gemüsebau absehen, und den Verbrauchern, das ist dem ganzen deutschen Volk, wird es im nächsten Jahre an Gemüse mangeln. *Lorgus.*

Bekanntmachung über die Preise von Marmeladen. Vom 14. Dezember 1915.

Auf Grund der Verordnung des Bundesrats vom 11. November 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 754) wird über die Regelung der Preise für Marmeladen folgendes bestimmt:

I.

Im Sinne dieser Bekanntmachung gelten als:

Sorte I: Marmeladen, die aus nur einer Fruchtart hergestellt werden, mit Ausnahme von Apfelmarmeladen;

Sorte II: Marmeladen, die aus höchstens vier Fruchtarten hergestellt werden, sofern sie nicht unter Sorte I fallen und nicht eine Apfeleinwage von mehr als der Hälfte der Gesamtmenge enthalten;

Sorte III: Reine Apfelmarmeladen sowie Marmeladen aus Früchten aller Art, sofern sie nicht unter die Sorten I und II fallen und nicht eine Einwage von Fruchtrückständen von mehr als ein Viertel der Gesamtmenge enthalten;

Sorte IV: Marmeladen aus Früchten oder Fruchtrückständen ohne Zusatz von Rüben und Kartoffeln, sofern sie nicht unter Sorte I bis II fallen (Kunstmarmeladen);

Sorte V: Marmeladen mit Zusatz von Rüben und Kartoffeln.

II.

Der Preis für 50 Kilogramm darf beim Verkaufe durch den Hersteller folgende Sätze nicht überschreiten:

1. bei Verpackung in Fässern oder in sonstigen Gefäßen über 15 Kilogramm einschließlich Verpackung

Sorte II	Sorte III	Sorte IV	Sorte V
Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
45.—	35.—	30.—	25.—

2. bei Verpackung in Blecheimern oder in sonstigen Gefäßen (außer Fässern) von über 10 bis einschließlich 15 Kilogramm

Sorte II	Sorte III	Sorte IV	Sorte V
Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
43.—	34.—	29.—	25.—

von 5 bis einschließlich 10 Kilogramm

Sorte II	Sorte III	Sorte IV	Sorte V
Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
47.—	37.—	32.—	27.50

unter 5 Kilogramm:

Sorte II	Sorte III	Sorte IV	Sorte V
Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
51.—	41.—	35.—	30.—

Die Preise schließen die Kosten der Verpackung, die Beförderung zur nächsten Verladestelle (Bahn- oder Wasserweg) des Herstellers und die Verladung daselbst ein. Sie werden in den Fällen unter 1 nach dem Reingewicht, in den Fällen unter 2 nach dem Rohgewichte (brutto für netto) berechnet.

Die Preise gelten nicht für den Verkauf durch den Hersteller an den Verbraucher.

Für Sorte I werden Höchstpreise vorläufig nicht festgesetzt.

III.

Insoweit für Marmeladen gemäß § 3 der Verordnung vom 11. November 1915 Höchstpreise für die Abgabe im Kleinhandel an den Verbraucher festgestzt werden, dürfen sie für 0,5 Kilogramm folgende Sätze nicht überschreiten:

1. beim Verkaufe von pfundweise ausgewogener Ware bei

Sorte II	Sorte III	Sorte IV	Sorte V
Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
0.60	0.50	0.40	0.35

2. beim Verkauf in ganzen Blecheimern oder sonstigen Gefäßen von über 10 bis einschließlich 15 Kilogramm bei

Sorte II	Sorte III	Sorte IV	Sorte V
Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
0.55	0.45	0.36	0.32

von 5 bis einschließlich 10 Kilogramm bei

Sorte II	Sorte III	Sorte IV	Sorte V
Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
0.60	0.50	0.40	0.35

unter 5 Kilogramm bei

Sorte II	Sorte III	Sorte IV	Sorte V
Mk.	Mk.	Mk.	Mk.
0.65	0.55	0.44	0.38

Die Preise werden in den Fällen unter 1 nach dem Reingewicht, in den Fällen unter 2 nach dem Rohgewicht (brutto für netto) berechnet.

Bei einer Herabsetzung der Herstellerpreise gemäß § 2 der Verordnung vom 11. November 1915 ermäßigen sich die Sätze entsprechend.

IV.

Diese Bestimmungen treten mit dem 1. Januar 1916 in Kraft.

Berlin, den 14. Dezember 1915.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.

Delbrück. 7603

Mitteilungen.

Bekanntmachung über Zeitungsanzeigen.

Vom 16. Dezember 1915.

Der Bundesrat hat auf Grund des § 3 des Gesetzes über die Ermächtigung des Bundesrats zu wirtschaftlichen Maßnahmen usw. vom 4. August 1914 (Reichsgesetzbl. S. 327) folgende Verordnung erlassen:

§ 1.

Anzeigen, in denen Gegenstände des täglichen Bedarfs, insbesondere Nahrungs- und Futtermittel aller Art, sowie rohe Naturerzeugnisse, Heiz- und Leuchtstoffe, Düngemittel oder Gegenstände des Kriegsbedarfs angeboten werden, oder in denen zur Abgabe von Angeboten über solche Gegenstände aufgefordert wird, dürfen in periodischen Druckschriften nur mit Angabe des Namens oder der Firma sowie der Wohnung oder der Geschäftsstelle des Anzeigenden zum Abdruck gebracht werden.

Die Landeszentralbehörden oder die von ihnen bestimmten Behörden können Ausnahmen zulassen.

§ 2.

Zuwiderhandlungen werden mit Geldstrafe bis zu eintausend Mark oder mit Haft oder mit Gefängnis bis zu sechs Monaten bestraft.

§ 3.

Diese Verordnung tritt mit dem 18. Dezember 1915 in Kraft.

Der Reichskanzler bestimmt den Zeitpunkt des Außerkrafttretens.

Berlin, den 16. Dezember 1915.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.

Delbrück. 7598

Deutsche Erwerbsobstbau-Gesellschaft. Die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins werden aus Tageszeitungen die Gründung dieser Gesellschaft erfahren haben. Mir kam die Nachricht nicht überraschend. Ich wußte, daß sich schon seit Jahren einige mir bekannte Erwerbsobstzüchter mit diesem Gedanken trugen. Derjenige, der wohl die meiste Anregung dazu gegeben hat, sagte mir im vergangenen Jahre und schrieb mir auch in diesem Jahre, daß die zu gründende Gesellschaft nicht etwa beabsichtige, den D. P.-V. und seine Arbeit zu bekämpfen, sondern daß im Gegenteil die Absicht bestände, mit dem D. P.-V. einig Hand in Hand zu arbeiten. Trotzdem hat der Vorstand des D. P.-V. bis heute von dem Vorstande der neu gegründeten Gesellschaft noch keine Nachricht über die erfolgte Gründung erhalten. *Lorgus.*

□ □ □

Personalien.

E. R. Seeligmüller, K. Verwaltungsdirektor a. D., gest. am 9. Dez.

Es sind wohl 30 Jahre verflossen, als ich zum ersten Male als Schüler der Geisenheimer Lehranstalt mit dem Verstorbenen, dem damaligen Lehrer und Obergärtner der Anstalt, in Berührung kam! Seitdem haben sich unsere Wege im Leben oft gekreuzt und ich habe mit meinem einstigen Lehrer bis zu seinem Tode in freundschaftlichem Verkehr gestanden. Nun ist er von uns gegangen, nachdem er volle 3 Jahre von qualvollem Leiden geplagt sich der selbst gesuchten Ruhe wenig erfreuen konnte.

Aus seinem Werdegange: Geboren am 24. Juli 1855 in Cönnern bei Halle a. d. S. kam unser *Seeligmüller* nach seinen Sturm- und Wanderjahren nach Sanssouci, Herrenhausen, England und als Schüler in Wildpark nach bestandener Prüfung als Kgl. Obergärtner 1880 nach Geisenheim. Hier blieb er — 1894 zum Garteninspektor ernannt — bis 1896 und folgte dann einem Rufe der Kaiserin Friedrich nach Schloß Friedrichshof bei Bromberg am Taunus als Verwaltungsdirektor. Dort verblieb er auch nach dem Tode der Kaiserin noch unter deren Tochter, der Prinzessin Margarete von Hessen, bis Frühjahr 1912. In diesem herrlichen Besitztum, das leider der Außenwelt fast ganz verschlossen war, fand er Gelegenheit, seiner nimmermüden Arbeitslust freien Lauf zu lassen! Er lebte ganz dieser einen Pflicht und die Öffentlichkeit hörte seit jener Zeit wenig von ihm. Was an Ehren solche Stellen bieten, wurde auch ihm zuteil; seine Bescheidenheit machte aber nicht viel Wesens daraus.

In Badenweiler ließ er sich ein reizendes Haus bauen, um in der Zurückgezogenheit seine alten Tage zu verbringen. Das Schicksal hat es anders gewollt: Seine Ruhezeit wurde ein Krankenlager ohne Ende! Heldenmütig hat er's getragen. Heldenmütig und in treuer Hingebung stand seine Gattin ihm zur Seite. Drei Söhne, von denen zwei im Felde stehen, trauern um ihn. Am 11. Dezember haben wir ihn zur letzten Ruhe gebettet. Der Großherzog von Baden besuchte ihn mehrfach an seinem Krankenlager und ließ auch einen Kranz am Grabe niederlegen. *R. Ahrens* in *Baden-Baden.*

Friedrich Brettschneider in Berlin ist am 3. Dezember, 71 Jahre alt, gestorben. Als eines der ältesten Mitglieder des D. P.-V., als regelmäßiger Besucher der Jahresversammlungen, als langjähriger Geschäftsführer der großen *Lorberg*schen Baumschulen in Berlin steht dieser liebenswerte, kenntnisreiche Mann im Gedächtnis vieler unserer Mitglieder, die ihm auch ein treues Andenken bewahren werden. *L.*

☛ Der heutigen Nummer liegt ein Preisblatt der Firma *J. A. John*, A.-G., Erfurt-Ilversgehofen über verschiedene Gärtnerei-Artikel mit Beschreibung von Plantagenheizern und Nachtfrostwarnern bei. Diese dürften im Anschluß an die Abhandlung über Heizversuche in No. 22 vom 15. November (Seite 359) besonderes Interesse finden, zumal es sich bei den *John*schen Heizern um ein deutsches Fabrikat handelt. — Die Jajag-Gießkannen verhüten durch die Filtereinrichtung ein Verstopfen der Brause selbst bei unklarstem Wasser. 7590

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Anpflanzung von Obstbäumen. Eine Aufforderung zur vermehrten Anpflanzung von Obstbäumen auf Gemeindeländereien hat der Preußische Minister für Landwirtschaft durch eine besondere Verordnung erlassen:

Journal-Nr. I A II e 3987.

Die diesjährigen Anträge auf Staatsbeihilfen zur Herstellung von Obstbaumpflanzungen sind weit hinter dem Durchschnitt der Vorjahre zurückgeblieben. Unter Hinweis auf meinen Erlaß vom 17. Oktober v. J. — I A II e 6531 — mache ich deshalb nochmals darauf aufmerksam, daß es erwünscht und zweckmäßig erscheint, trotz des Krieges geplante oder schon in Angriff genommene Obst-, sonstige Nutz- und Forstpflanzungen auszuführen und zu vollenden. Es stehen für die bevorstehende Pflanzperiode schätzungsweise an 20 Millionen erstklassige, verkaufsfertige Obstbäume der verschiedenen Formen und Altersklassen in den deutschen Baumschulen zur Verfügung. Die Baumschulenbesitzer haben trotz der gegen die Vorjahre wesentlich erhöhten Kosten keine Erhöhung ihrer Mindestpreise vorgenommen. Mit Rücksicht hierauf und auf die große Bedeutung, die unserer Obsternte bei der Volksernährung zukommt, ersuche ich, in den beteiligten Kreisen auf die Inangriffnahme weiterer Anpflanzungen hinzuwirken. Es ist dabei besonders zu betonen, daß es als eine vaterländische Pflicht gelten müsse, nur deutsche Erzeugnisse zu kaufen. gez.: Freiherr *von Schorlemer.*

Wir hoffen, daß auch in den anderen Bundesstaaten in ähnlicher Weise die Anpflanzung von Obstbäumen unterstützt wird. Wir hörten auch von Baumschulenbesitzern, daß die Bestellungen auf Obstbäume während des Herbstes recht befriedigend eingegangen sind. 7618

Kriegsinvalide Gärtner, die Stellung suchen, wollen sich immer an den Deutschen Pomologen-Verein wenden. Es liegen bei diesem immer Gesuche vor und es wird in den meisten Fällen möglich sein, kriegsinvaliden Gärtnern zu passenden Stellungen zu verhelfen. 7619

Hinweis. Bei der Veröffentlichung des auf der Kriegs- und Jahresversammlung des D. P.-V. in Erfurt gehaltenen Vortrages von Herrn Kreisobstbauinspektor *Mazarin* in Worms: „Die Geschäftslage der Obstzüchter und die Obstpreise während des Krieges“, in Heft 1 der D. O.-Z. ist leider versehentlich der Name des Herrn Verfassers nicht angegeben worden.

Eine kleine Druckschrift von *Gustav Ströhmfeld,* Kanzleirat, Abteilungsvorstand bei der Versicherungsanstalt Württemberg: „Welcherlei Versorgungsansprüche stehen dem Kriegsteilnehmer, seinen Familienangehörigen und Hinterbliebenen zu?“ Gemeinverständliches Auskunftsbuch über Familienunterstützung Einberufener, Aufwandsentschädigung, Kriegswochenhilfe, Militärrenten, Verstümmelungszulagen, Kriegswitwen- und Waisengelder, Invaliden-, Witwen- und Waisenrenten, kann vom Deutschen Pomologen-Verein entliehen werden. 7620

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

□ □ □

Ein Beitrag zur Kultur der Walnuß.

Von *v. Stoeltzer* in *Dahme* i. d. Mark.

Der Weltkrieg, der Deutschland durch das Vorgehen seiner Feinde so gut wie ganz vom Welthandel abschließt, so daß es zumeist auf die eigene Erzeugung von Nahrungsmitteln und Verbrauchsgegenständen angewiesen ist, muß zur Folge haben, daß alle Mittel in Bewegung gesetzt werden müssen, unser Vaterland immer unabhängiger vom Auslande zu machen. Es hat dafür schon vor längerer Zeit von berufener Seite eine lebhafte Tätigkeit eingesetzt, u. a. auch dem heimischen Obst- und Gemüsebau eine so große Ausdehnung zu geben, daß unser Inlandsbedarf gedeckt wird. Sichtbaren Erfolg hat im Laufe des gegenwärtigen Jahres zunächst der vermehrte Anbau von Gemüse zeitigen können. Mit den Erträgen aus dem vermehrten Obstbau kann es naturgemäß nur langsam vorwärts gehen, weil die Neupflanzungen erst tragbar werden müssen. Die Aussicht, auf einen befriedigenden Ertrag aus einer Kern- oder Steinobstpflanzung eine Reihe von Jahren warten zu müssen, sollte aber kein Grund sein, Neupflanzungen zu unterlassen, im Gegenteil müßte es jeder Besitzer von geeignetem Land als vaterländische Pflicht ansehen, an seinem Teile zur Vermehrung der Nahrungs- und Genußmittel auch aus dem Obstbau beizutragen.

Mehr im Hintergrunde als der Kern- und Steinobstbau steht der vom Schalenobst, auch diesem sollte in Zukunft ein viel größeres Interesse zugewandt werden. Es sind immerhin mehrere Millionen Mark, die dafür jährlich ins Ausland wandern, die recht gut im Inlande ohne große Mühe verdient werden könnten.

Die Haselnuß gedeiht als heimischer Strauch beinahe überall, bedarf nur geringer Pflege und liefert fast alljährlich sichere Ernten. Werden großfrüchtige Sorten gebaut, woran kein Mangel ist, so wird man mit den Erträgen bei den meist hohen Preisen recht zufrieden sein können. Anders verhält es sich mit dem Walnußbaum. Er ist ein Kind wärmerer Himmelsstriche, seine Tragbarkeit setzt erst mit dem 12. bis 15. Jahre ein, seine Ernten sind wegen der Gefahr des Erfrierens in der Blüte unsicher, und in strengen Wintern kann er bis auf die starken Äste zurückfrieren

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach“ und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

und braucht dann wieder mehrere Jahre, bis er sich von dem Schaden erholt hat. Wir dürfen uns aber durch diese Aussichten, die im norddeutschen Klima schwerwiegender sind als im Süden und Westen, nicht abhalten lassen, Walnußbäume in größerer Ausdehnung anzupflanzen, denn daß sie trotzdem gedeihen, sieht man hier und da an ihren mächtigen Stämmen mit ausgedehnter Krone, starken Eichen vergleichbar. Selbst wenn die heutige Generation die volle Tragbarkeit der gepflanzten Bäume nicht mehr erlebt, so sorgt sie doch damit für Kinder und Enkel, die es ihr danken werden. Durch den Gewinn an Nüssen werden wir in späterer Zukunft den heimischen Bedarf decken können, und dann liefert ja auch der Nußbaum ein sehr wertvolles Holz für die Tischlerei und ist unentbehrlich für die Herstellung von Gewehrschäften. Es sind für diesen Zweck seit Kriegsausbruch große Mengen von gesunden, starken Nußbäumen im Süden unseres Vaterlandes und den besetzten Gebieten im Westen geschlagen worden, die später fehlen, und dafür muß für die Zukunft Ersatz geschaffen werden, wobei es ein Vorteil ist, daß der Nußbaum z. B. gegenüber der Eiche ein rasches Wachstum hat.

Bei der Empfindlichkeit des Nußbaumes gegen die Unbilden unseres Klimas müssen Spielarten gezogen oder gefunden werden, die ein rauhes Klima vertragen und durch spätes Austreiben und Blühen unempfindlicher gegen die gefährlichen Fröste sind, als die bis jetzt allgemein bekannten Sorten. Solche Spätblüher zu finden oder durch Züchtung heranzubilden, wird bei Walnußbäumen ebenso gelingen als bei anderem Obst, freilich können darüber noch Jahre vergehen, ehe sie mit Sicherheit als solche empfohlen werden können, denn es bedarf dazu jahrelanger sorgfältiger Beobachtungen. Den Anfang damit hat der D. P.-V. gemacht, daß er von nachweislich spät treibenden Bäumen Früchte erworben, um die daraus erzogenen Sämlinge an Gärtner und Landwirte gegen die Verpflichtung abzugeben, die Entwicklung und Widerstandsfähigkeit der jungen Bäume zu beobachten und ihm darüber zu berichten. Da sich der Vorstand des D. P.-V. wegen dieses Vorgehens mit den landwirtschaftlichen Körperschaften in Verbindung gesetzt hat und deren Unterstützung sicher ist, so ist zu erwarten, daß nach einer Reihe von Jahren erfreuliche Ergebnisse veröffentlicht werden können.

Es scheint, soweit ich das von den mir bekannten Gebieten östlich der Elbe aus beurteilen kann, als ob beim Anpflanzen von Nußbäumen, die man meistens nur vereinzelt in Gärten trifft, selten in Alleen, in Baumschulen nicht nach der Sorte gefragt wird, sondern überhaupt nur nach einen Nußbaum, daß man in den Kreisen der Baumschulbesitzer und Obstzüchter der Frage nach bestimmten, für die Örtlichkeit passenden Sorten noch wenig nahe getreten ist, wenigstens kann ich in der mir zugänglichen Literatur kaum Genaueres darüber finden, nicht einmal in den Preisverzeichnissen großer, bekannter Firmen. Um so notwendiger ist, daß man sich auch mit dieser Frage eingehender beschäftigt.

Der Nußbaum liebt mehr eine freie, sonnige Lage auf Hügeln, als eine geschlossene und geschützte in Gärten, aber in unserem Klima doch wieder geschützt gegen die rauhen Nord- und Ostwinde. An schattigen Stellen läßt das Wachstum zu wünschen übrig. Da der Walnußbaum weiche Wurzeln hat, die sich tief und weit ausbreiten wollen, so verlangt er einen tiefgründigen, lehmigen und auch kalkhaltigen Boden. Er darf wohl steinig sein, aber doch nicht so steinig, daß er die Ausbreitung der Wurzeln hemmt. Kalte, nasse Böden und hoher Grundwasserstand sind für den Nußbaum ungeeignet, hier bleibt das Holz schwammig, reift oft nicht aus, die Gefahr des Erfrierens ist groß und sein Lebensalter beschränkt. Als Fehler muß bezeichnet werden, daß für die Anpflanzung junge Bäume mit fertiger Krone verlangt werden. Daraus werden nie hohe Stämme, die doch als Holz so gesucht sind. Viel wichtiger ist, wenn es nicht angängig ist, die vorgekeimten Nüsse gleich an Ort und Stelle zu legen, 3- bis 4jährige Ruten zu pflanzen, denen man nur die Seitenzweige genommen hat, weil sie ungehindert am Gipfel weiterwachsen können und dann von selbst eine Krone bilden werden. Den Schnitt verträgt der Nußbaum bekanntlich sehr schlecht, er sollte erst dann vorgenommen werden, wenn er schon ausgetrieben hat, man sieht dann, wie weit man dürre oder erfrorene Äste zu entfernen hat. Die Astwunden sind gut zu verschließen. Beim Ausgraben und Pflanzen sind die Wurzeln, besonders die Pfahlwurzeln zu schonen. Bäume mit starkbeschnittenen Wurzeln wachsen schwer an.

Die beste Pflanzzeit ist der zeitige Herbst oder das Frühjahr, wenn keine stärkeren Fröste mehr zu erwarten sind.

Es ist zweifellos, daß spättreibende Nußbäume im allgemeinen die beste Gewähr gegen das Erfrieren der Blüten bieten, doch kommt es auch darauf an, wie das Wetter in den Monaten März und April war. War es kalt, so werden auch die gefürchteten Maifröste viel weniger schaden, als wenn bei warmer Witterung sich die Vegetation schon frühzeitig regte. Gewiß, es gibt oft Fehlernten, dafür tragen die Nußbäume in günstigen Jahren um so reichlicher, so daß — wenigstens nach den Beobachtungen der letzten sechs Jahre in hiesiger Gegend — eine Mittelernte im Durchschnitt herauskommt. Die Nußernte wurde 1910 mit 2, 1911 und 1912 mit 5, 1913 mit 3, 1914 und 1915 mit 1 und 2 bewertet, was im Durchschnitt 3, also eine Mittelernte ergibt. Es interessierte mich, angeregt durch die Aufsätze in Nr. 9 der Deutschen Obstbau-Zeitung 1915, obwohl das von anderer Seite früher auch schon geschehen sein wird, in diesem Herbst die Früchte der Nußbäume, die ich kannte und deren Standort ich wußte, auch das Gesamtgewicht, das Verhältnis von Schale und Kern, auf Form und inneren Bau zu untersuchen, um die Sorten herauszufinden, die am meisten anbauwürdig sind, denn es kommt doch bei den Früchten darauf an, daß das Gewicht des Kerns zum Gesamtgewicht ein möglichst hohes ist, denn man pflanzt doch z. Z. Nußbäume der Früchte wegen. Da zeigten

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

Nr.	Standort. Boden.	Gesamtgewicht von 10 Früchten g	Kerngewicht %	Bemerkungen.
1	Garten, humos., fruchtb. Sand. 30—40.	67,00	53,73	Dünnschalig, voll, bauchig, spitz.
2	,, humos. Lehm, Viehkoppel. 50.	71,00	52,11	Dünnschalig, voll, oval, spitz.
3	,, humos. Sand. 40.	70,00	50,00	Dünnschalig, voll, rundlich.
4	,, humos. Sand, gedüngt. 25.	66,00	48,50	Dünnschl., voll, rdl., stark gerippt.
5	,, humos., lehm. Sand. 30.	62,00	48,40	Dünnschalig, voll, rundlich.
6	,, humos. Sand, am Kompostfeucht. Haufen. 20.	71,50	48,25	Dünnschalig, voll, oval.
7	,, humos., feucht. Sand. 30—40.	136,20	47,70	Dünnschl. Pferde- oder Kolernuß.
8	,, humos. gedüngter Sand. 30—40.	80,00	47,50	Dünnschl., bauchig, spitz, zl. voll.
9	,, mooriger Sand, feucht. 30.	59,00	47,46	Klein, dickschal., rundl., voll.
10	,, feucht. humos. Sand. 50.	73,00	46,60	Dünnschalig, oval, voll.
11	,, sandig, Boden hart, ungedüngt. 80—90.	71,00	46,48	Schale mittel, längl., spitz, voll. Reife Ende September.
12	,, sandig, zieml. mager. 40.	56,00	46,43	Ovalrund, dünnschalig, voll. Mitte September.
13	,, humos., lehm. Sand. 40.	66,00	45,45	Hartschalig, rundlich, mittelvoll, nicht ganz trocken.
14	,, humos. Sand, trocken. 35.	86,00	44,20	Dünnschal., voll, längl., bauchig.
15	,, humos. Sand. 30—40.	54,00	44,14	Stark gerippte Schale, klein, rundlich.
16	,, humos., lehm. Sand. 20.	70,00	43,60	Dünnschalig, voll, länglich, spitz.
17	,, humos. Sand. 30.	66,50	42,10	Klein, rundlich, voll, kleine Kerne.
18	,, humos. Sand. 30.	87,00	41,84	Dünnschalig, oval, schmal, groß.
19	,, sandig, harter Boden. 70—80.	62,00	41,93	Dünnschalig, oval, Kern mittelgroß.
20	,, humos., magerer Sand. 30.	58,00	41,34	Pferdenuß, dünnsch., rundl., sehr leicht.
21	,, humos., sand. Lehm. 30—40.	50,00	40,00	Schale mittelstark, klein, rundl.
22	,, Rasenplatz, milder Lehm. 60—70.	55,00	40,00	Rundlich, dickschalig, zl. hohl.
23	Hof, Wegrand, ungedüngt. 50.	63,00	39,70	Klein, rundlich, voll, dickschalig.
24	Garten, sandig, mager. 40.	88,00	38,64	Hart, innen holzig, oval, voll, spitz.
25	,, humos., feuchter Sand. 50.	48,00	37,00	Dünnschal., klein, rundl., mäßig voll.
26	,, humos. Sand, mager. 30.	62,50	35,21	Klein, dünnschalig, hohl.
27	,, mooriger Sand, feucht. 30.	160,00	34,40	Pferdenuß, hohl, dünnschalig. Anfang Oktober.
28	,, humoser Sand. 50.	118,00	33,89	,, dünnschalig, zieml. voll.
29	,, humos., feucht. Sand. 40.	148,00	33,30	,, dünnschalig, zieml. hohl.
30	,, humos., lehm. Sand. 30.	63,00	33,18	Rundl., bauchig, klein. Anfang Oktober.
31	Gepflasterter Hof, humos., feucht. Sand. 30—40.	84,60	33,10	Hart- und dickschalig, voll, oval, spitz.
32	Garten, humos. Sand. 18.	64,00	31,25	Dickschalig, klein, rundlich.
33	Park, Rasenplatz, milder Lehm. 70—80.	69,00	30,43	Hartschalig, längl. spitz, zl. hohl.
34	Gepflasterter Hof. 40—50.	62,00	25,80	Rundlich, mittelgroß, Kern geschrumpft, innen stark holzig.

NB. Die Zahlen in Spalte „Boden“ geben das ungefähre Alter der Bäume an.

sich nun bei den Früchten der 34 Nußbäume, die ich untersuchte, recht auffallende Unterschiede. Eine Anzahl der Bäume kann man geradezu als nicht des Anbaues wert bezeichnen, teils weil das Kerngewicht zu niedrig ist, teils weil die Nüsse auch im Innern so verholzt waren, daß sich der Kern nicht unversehrt herausschälen ließ.

Daß auch das nasse, trübe Herbstwetter dieses Jahres, sowie der feuchte Standort einzelner Bäume die Ausbildung des Kerns ungünstig beeinflußt hat, zeigte sich daran, daß ein Teil der Nüsse, die bei schwacher Ofenwärme nur soweit getrocknet wurden, daß sie sich beim Aufbewahren, ohne zu schimmeln, halten, einen mehr oder weniger geschrumpf-

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

ten Kern aufwies, während andere durchaus vollkernig waren. Zugegeben soll auch werden, daß die Nüsse zum Teil nicht reif geerntet waren. Dem Ernten vor völliger Reife, dem gewaltsamen Abschlagen, sobald die ersten Früchte fallen, möchte ich übrigens in vielen Fällen die Schuld geben, daß so oft der Kern beim Öffnen geschrumpft erscheint.

Daß auch der mehr oder weniger fruchtbare Standort die Ausbildung des Kerns wesentlich beeinflußt, genau wie bei anderen Obstsorten, bewiesen die Früchte von Bäumen, die auf gut gedüngtem Gartenlande stehen und die, die aus einem Garten stammten, der seit zwei Jahren als Viehkoppel dient. Also lohnt es sich auch, Nußbäume zu düngen.

Ob die forstmäßige Anpflanzung von Nußbäumen, um in engem Stande die Stämme hochzutreiben, Erfolg verspricht, entzieht sich meiner Beurteilung. Ich halte den Nußbaum für einen stark lichtbedürftigen Baum, der sich nur dann vollkommen entfaltet, wenn er für Wurzeln und Krone genügend Raum findet. Deshalb paßt der Nußbaum mehr an Straßen in Entfernungen von 15 bis 20 Metern oder an sonnige Waldränder, als Einzelbaum auf Viehweiden oder lichte Blößen im Laubwalde.

Das Ergebnis meiner Untersuchungen über das Verhältnis des Gesamtgewichtes der Früchte zu dem Kerngewicht, die sich auf je 10 Nüsse einer Durchschnittsprobe erstreckten, nebst sonstigen Bemerkungen findet sich in vorstehender Tabelle. Neben Tragbarkeit der einzelnen Bäume, Zeit des Austreibens im Frühjahr und Widerstandsfähigkeit gegen Spätfröste kann ich leider keine Angaben machen. 7607

□ □ □

Zur Förderung des Anbaues der Walnußbäume.

Um die Kultur der Walnußbäume zu fördern und deren Erträge zu steigern, sind auf Veranlassung des I. Vorsitzenden des D. P.-V. seit einigen Jahren alljährlich größere Mengen Walnüsse *) ausgesät und davon tausende junger Pflanzen gezogen worden. Die Nüsse zur Aussaat sind nur von solchen Bäumen aus den verschiedensten Gegenden Deutschlands entnommen, die besondere Vorzüge haben, indem sie entweder spät austreiben und widerstandsfähig gegen späte Frühjahrsfröste sind, oder große, wohlschmeckende, möglichst dünnschalige Früchte liefern, und dabei reichtragend sind.

Über diese Standbäume ist ein Stammbuch angelegt worden, in welchem alle Aufzeichnungen über die Mutterbäume und deren Sämlingsbäume gesammelt werden.

Tausende junger Walnußbäumchen sind schon vor zwei und drei Jahren von der Geschäftsstelle des D. P.-V. in Eisenach an Mitglieder versendet worden und eine noch größere Anzahl soll im nächsten Frühjahre zum Versand kommen. Der Vorsitzende des D. P.-V. hofft auf diese Weise die Walnußkultur wieder neu zu beleben, die in den letzten Jahrzehnten sehr vernachlässigt worden ist.

Es werden dadurch nicht allein größere Mengen dieser wertvollen Frucht der Volksernährung in Deutschland zugeführt werden, sondern auch der Bestand des wertvollen Walnußholzes vergrößert werden.

Ein großes Hindernis beim allgemeinen Anbau des Walnußbaumes lag seither darin, daß er in manchen Gegenden Deutschlands nicht gut gedeiht, leicht erfriert, sehr spät in Fruchtbarkeit eintritt und so den, der die Bäume pflanzt, entweder gar nicht oder sehr spät in den Genuß der Ernten und des Ertrages setzt. Es ist daher bei der Aussaat besonders Wert auf Saatgut von früh- und reichtragenden, möglichst widerstandsfähigen Bäumen gelegt worden.

*) Der Mühe der Aussaat unterzogen sich in dankenswerter Weise die Herren Oberhofgärtner *Lichtenecker*-Gotha und Stadtgärtner *Reinhardt*-Arnstadt.

Es sind in Deutschland besonders drei Arten von Walnußbäumen eingeführt und verbreitet und zwar:

1. die gemeine Walnuß „*Juglans regia*" aus dem Orient,
2. die graue Walnuß oder Butternuß „*Juglans cinerea*" und
3. die schwarze Walnuß „*Juglans nigra*", beide aus Nordamerika.

Durch gegenseitige Blütenstaubübertragung und Befruchtung sind mit der Zeit nun eine Menge Bastarde und Spielarten entstanden, die in den verschiedensten Formen, Größen, Geschmack der Früchte, Widerstandsfähigkeit der Bäume zum Ausdruck kommen.

Der gemeine Walnußbaum „*Juglans regia*" ist wohl der schönste und nützlichste, da seine Früchte am wohlschmeckendsten sind und sein Holz von außerordentlicher Güte und daher sehr gesucht ist. Er verlangt zu seinem guten Gedeihen eine freie, offene, möglichst sonnige Lage mit mehr schwerem und steinigem, auch zerklüftetem Felsboden, als fette Gartenerde und Sand. Er fühlt sich daher an sonnigen Abhängen und Höhen, an Talwänden oder in Ebenen, wo die Blüte und der junge Trieb nicht von späten Frühjahrsfrösten zu leiden hat, am wohlsten, und entwickelt sich hier zu den stattlichsten Prachtbäumen. Man soll daher solchen Lagen bei der Bepflanzung mit Walnüssen den Vorzug geben. Er ist durch Aussaat der Nüsse, die am besten gleich nach der Ernte in Erde oder feuchten Sand gelegt werden, echt fortzupflanzen, wertvolle Spielarten jedoch nur durch Veredelung.

Die graue Walnuß oder Butternuß „*Juglans cinerea*" wächst etwas rascher als vorgenannte, hat hellere Belaubung, bildet schlankere Stämme, ihre Früchte sind lang und zugespitzt, Kern von bitterem Geschmack. Baum verlangt feuchteren Boden und feuchtere Lage und verkümmert auf trockenen Anhöhen. Kann auch waldartig in dichteren Beständen gezogen werden. Etwas empfindlich.

Die schwarze Walnuß „*Juglans nigra*" hat große runde und flache Früchte, rauhe, harte, sehr gefurchte, schwarze Schale

und starke Mittelwand, kleinen öligen Kern mit gutem Geruch aber ungenießbarem Kern. Baum sehr empfindlich, gedeiht aber noch in Sand und trockenen Lagen gut.

Aus diesen drei Hauptarten sind nun eine Menge Spielarten entstanden, an deren Früchten man ihre Abstammung erkennen und ergründen kann.

Am meisten sind in Deutschland die Spielarten der gemeinen Walnuß verbreitet, von denen man die schönsten Prachtbäume auf sonnigen Anhöhen selbst noch im hohen Kaukasus vorfindet. Je nach der Größe der Frucht, deren dünnere oder dickere, stark oder schwach gerippten Schale, schwachen oder dicken Mittelwand, werden die Früchte im Volksmunde in den verschiedensten Gegenden verschieden benannt und bezeichnet man diese als Papiernüsse, Pferdenüsse, Schalnüsse, Butternüsse usw.

Einer sehr interessanten und mühevollen Arbeit hat sich Herr Ökonomierat *C. v. Stötzer*, Dahme i. d. Mark unterzogen, indem er von 34 Bäumen seiner Gegend Walnußfrüchte sammelte und von jeder Sorte je 10 Früchten die Schalen und Kerne wog, sowie den Geschmack der Früchte prüfte und Notizen über die Bodenarten und Standorte festlegte. Seine Arbeit gibt einen guten Beweis dafür, wieviel man von jedem Kilo einer Nußsorte Schalen und Kerne hat und wie diese ganz verschieden sind.

Welcher Unterschied aber unter den Früchten ist, konnte ich an dem, dem D. P.-V. zugesandten Saatgut beobachten. Von einer Sorte wogen 10 Früchte 300 Gramm mit Schale, von einer andern nur 82 Gramm, und von der dritten Sorte 10 Früchte 275 Gramm.

7608 *O. Bißmann-Gotha.*

□ □ □

Schutz den Nußbäumen.

Es ist in den Tages- und Fachblättern schon öfters vor unvorsichtigem Verkauf von Walnußbäumen an Händler gewarnt worden. Nun hat auch das stellvertretende Generalkommando des 1. bayerischen Armeekorps dazu Stellung genommen und hat ein Verbot erlassen, das auch in weiteren Kreisen beachtenswert ist: „Nach Berichten aus verschiedenenen Gegenden des Korpsbezirks wird von Händlern versucht, alle Nußbäume aufzukaufen. In einzelnen Fällen wurden die Eigentümer durch die unwahre Behauptung, das Militär werde demnächst alle Nußbäume beschlagnahmen und ohne Entschädigung fällen lassen, zum Verkauf ihrer Nußbäume weit unter dem Wert veranlaßt. Das Heeresinteresse verlangt aber unbedingt, daß der Bestand an Nußbäumen tunlichst erhalten bleibe. Das stellvertretende Generalkommando hat daher folgende Anordnung erlassen: 1. Es ist verboten, ohne vorherige schriftliche Genehmigung des stellvertretenden Generalkommandos a) Nußbäume zu fällen, b) Verträge abzuschließen, die auf den Erwerb nicht gefällter Nußbäume gerichtet sind. 2. Zuwiderhandlungen werden mit Gefängnis bis zu einem Jahr bestraft.“

Im schroffen Gegensatz zu diesen recht vernünftigen Anordnungen steht ein in der Frankfurter Zeitung befindliches Inserat der herzoglich Arenbergischen Domänen-Rentei, das wir nachstehend wiedergeben:

Nußbaum-Verkauf.

Auf dem Gute Rommersdorf bei Neuwied (Rhld.) sollen 148 Nußbaum-Stämme von 45—85 cm Durchmesser und 1,40 bis 5 m Länge mit 108,68 Festmeter Inhalt im Wege des schriftlichen Angebots auf dem Stock verkauft werden.

Die Eröffnung der eingegangenen Offerten findet am Montag den 20. Dezember c., vormittags 11 Uhr im Hotel zum „Wilden Mann“ in Neuwied statt.

Als Käufer werden nur Gewehrschaftfabriken, die Lieferanten unserer Staatsgewehrfabriken sind, zugelassen.

Mickeln, bei Düsseldorf-Himmelgeist, den 8. Dezember 1915.

Herzoglich-Arenbergische Domainen-Rentei.

Der in Deutschland und Belgien reich begüterte Herzog von Arenberg, resp. seine Verwaltung geben durch diese Ausrottung von Nußbäumen auf einem seiner Güter gerade kein gutes Beispiel. Die Nußbäume von 45 bis 60 cm Durchmesser würden auch noch in 20 bis 30 Jahren ihren Zweck erfüllen und Gewehrschäfte für unser Heer liefern. Z.

Wucherpreise bei Walnüssen.

Wir haben dieses Jahr eine der reichsten Nußernten seit 50 Jahren gehabt. Wer aber nun glauben sollte, daß man die Walnüsse jetzt, wenn auch nicht billiger, aber doch wenigstens zu den Preisen wie vor dem Kriege (25 — 30 — 40 Mk. per Zentner) erhalten könnte, der täuscht sich gehörig. Wäre kein Krieg, dürfte der Preis sicher nur 15 bis 20 Mk. per Zentner betragen, so aber wird wieder von geriebenen Geschäftsleuten die Gelegenheit benutzt, die Preise dreifach zu erhöhen. Händler aus Herxheim (Pfalz) und andern Orten bieten Walnüsse per Zentner mit sage und schreibe sechzig Mark an. Ein Ehrenmann in Orlamünde verkauft das Postpaket (10 Pfd.) zu 8 Mk. franko, so daß nach Abzug von Porto und Packung das Pfund (bei etwa 9 Pfund netto) etwa 75—80 Pfg. kostet. Wenn Haselnüsse im Preise stark in die Höhe gehen, mag das noch hingehen, weil die Hauptzufuhr aus Italien gesperrt ist. Bei Walnüssen gibt es aber keine Entschuldigung, da wir noch genügend Bäume im Lande haben und diese, wie oben gesagt, eine ganz besonders reiche Ernte geliefert haben. Die Walnuß ist zwar kein unentbehrliches Nahrungsmittel, abei jeder Volksfreund gönnt z. B. zum Weihnachtsfeste den Kindern der weniger bemittelten Volksklassen eine Handvoll Nüsse. Sie gehören einmal seit alters unter den deutschen Weihnachtsbaum. Z.

„Wisse auch, daß die Leiden der Menschen ihr eigenes Werk sind“ (Pythagoras).

Nur die bionome Nußkost ist das seit fünf Jahrtausenden ersehnte Allheilmittel.

Methodische Obst- und Gemüse-Speisung mit Nußzusatz.

☛ Pflanzt Kriegs-Obstbäume! ☚

Gute Walnüsse
verkaufe ich in 10-Pfund-Sendungen zu **8 Mk.** postfrei.
Keine Bemusterung.
Gedruckte Anleitung zur bionomen, den Nährbedarf herabsetzenden, aber die Nerven- und Körperkraft steigernden Nußkost dazu für weitere 15 Mk. nebst Feinschmeckerkochbuch. Diese Diät heilt, bei konsequenter Durchführung, sogar die von der Medizin, Chirurgie und Naturheilkunde aufgegebenen Krankheitsfälle.
Keine Spezialauskunft ohne die abzugsfreie Vorauszahlung.
Nußversand Karl Werner, Orlamünde 7.

Walnüsse
sehr schöne neue helle lufttrockene **per Ztr. 60 Mk.** versendet, so lange Vorrat
7609 **A. Gauiy, Herxheim, Pfalz.**

Die neue Deutsche Erwerbsobstbau-Gesellschaft.

Von *F. Stoffert*, Direktor der Plantage der *Simon*schen Stiftung in *Peine* i. Hannover.

Eine Aufforderung, dem neuen Verein beizutreten, gibt mir Veranlassung zu nachstehender Ausführung. Zuerst die Frage, was bezweckt der Verein? — er soll restlos die Sonderinteressen der Erwerbsobstbauer vertreten und durchfechten. Es soll ein ähnliches oder gleiches Zusammenschließen der Erwerbsobstbauer stattfinden, wie man es bei der D. L.-G. den Gemüsebauern, Bund der Baumschulenbesitzer, Spargelzüchter usw. findet.

Da muß man doch zunächst fragen: haben wir denn so viel wirkliche Erwerbsobstbauer, daß die Gründung eines eigenen Vereins zur Notwendigkeit wird, und ist diese Notwendigkeit überhaupt vorhanden? Ich muß dieses verneinen, denn mehr oder weniger sind doch alle Obstbaubetriebe nicht rein obstbauliche, sondern sie schließen eine große Zahl anderer Betriebe in sich ein, für die schon genug Vereinigungen bestehen. Der eine führt neben dem Obstbau eine Baumschule, der andere Großgemüsebau, der dritte hat beides zusammen, wohlmöglich auch Geflügelzucht usw., alles, um die Erträge des mit Obstbäumen bepflanzten Bodens so einträglich zu gestalten, daß man außer dem Lebensunterhalt für sich und seine Familie auch noch einen Verdienst findet. Kein Obstbauer würde sich noch mit mühseligen Unterkulturen quälen, wenn ihm der Obstbau allein eine gute Lebensmöglichkeit gewährleistete. Wir haben tatsächlich nur wenige wirkliche Erwerbsobstbauer. Muß dann ein neuer Verein gegründet werden? Einigkeit macht stark, ein wahres Wort, glänzend bewiesen durch die Arbeiten des Deutschen Pomologen-Vereins!

Sind unsere Verhältnisse durch die rastlose Arbeit des D. P.-V. und seiner auch wirklich arbeitenden Männer in den letzten Jahren nicht bedeutend besser geworden? Ist es nicht die Hauptaufgabe des D. P.-V. gewesen, gerade dem Erwerbsobstbau zu nützen, und ihn zu unterstützen? Es wäre meines Erachtens ein großer Schaden, jetzt, wo die Erfolge jahrelanger Arbeit des D. P.-V. vorliegen, eine Abzweigung einer Anzahl Mitglieder anzustreben und zu versuchen, dem Ganzen etwas von seiner Kraft zu nehmen. Gewiß, es soll und muß jeder versuchen, seine Lage zu verbessern, ob hier aber durch Zersplitterung etwas gebessert wird, ist mindestens zweifelhaft.

Die jetzt gültigen Obstzölle im Hinblick auf die künftigen neuen Zollverträge. Diese große ausgezeichnete Arbeit des Deutschen Pomologen-Vereins, die zur Begründung der von den deutschen Erwerbsobstzüchtern zu stellenden Forderungen bei den Vorberatungen und dem Abschluß künftiger Handelsverträge und Obstzölle als Unterlagen dienen sollte, ist mit den in dieser Arbeit des D. P.-V. enthaltenen statistischen Nachweisen und mit ihrem Beweise für die Berechtigung der aufgestellten Wünsche von keinem anderen gärtnerischen Verein in ähnlicher Art so frühzeitig ausgeführt worden, als vom D. P.-V.

Die von dem Deutschen Pomologen-Verein aufgestellten Preise für Beerenobst, Sauerkirschen, Mirabellen, Reineclauden, Zwetschen, die unter der Mitarbeit hauptsächlich von „wirklichen" Erwerbsobstzüchtern — wie es in den Einladungsschreiben der neuen Gesellschaft heißt — aufgestellt und ihr Rat ist es gewesen, der dabei den Ausschlag gegeben hat.

Auch die vor etwa 10 Jahren von dem D. P.-V. unter der Mitwirkung der Erwerbsobstzüchter getroffene Auswahl und Empfehlung zweckmäßiger Kisten, Körbe usw. für den Obstversand hat die heutige gleichmäßige gute Obstverpackung in die Wege geleitet.

Wie großen Nutzen die in der Deutschen Obstbauzeitung fortdauernd veröffentlichten Ratschläge unserer erfahrensten und erfolgreichsten Obstzüchter sehr vielen von denen geleistet haben, die diese Erfahrung nicht besaßen und auch heute nicht besitzen, werden auch die Unterzeichneten der Einladung zu der demnächsten Versammlung zugestehen. Es sind dies die Herren: *Adolf Dierke*, Obstgutsbesitzer, Pritzwalk i. Mark; Professor Dr. *W. Küster*, Obstgut Schönerberg bei Müncheberg i. Mark; *W. Rabe*; *C. A. Overhof*, Rittergutsbesitzer, Lichterfelde i. Altmark; *Carl Gentz*, Obstzüchter, Werder a. d. Havel; *Franz Hamann*; *J. C. Ringleben*, Gut Götzdorf i. Hann.; *J. C. Heinrich*; *H. Somfleth*; *Rud. Vollert*-Lübeck; *Walter Krause*, Zivil-Ingenieur, Farm Friesack i. Mark.

Beschreibungen von den größten deutschen Erwerbsobstanlagen, von bestehenden Obstlagerhäusern, Bewässerungsanlagen für Obstanlagen, Berechnungen über Kosten und Erträge, viele ausgezeichnete lehrreiche Aufsätze für den Erwerbsobstbau sind andauernd in der Deutschen Obstbauzeitung veröffentlicht; sie haben vielen „wirklichen" Obstzüchtern großen Nutzen gebracht.

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

Die alljährlichen Lehrgänge des D. P.-V. über die wichtigsten Arbeiten und Maßnahmen im Obstbau,* für die sich unsere besten Männer aus der Praxis und der Wissenschaft als Vortragende dem D. P.-V. zur Verfügung gestellt haben und an denen Erwerbsobstzüchter aus allen Teilen Deutschlands teilgenommen haben, haben zum Erfolge und zu der vereinfachten Arbeit für den Obstbau so viel geleistet, wie kaum etwas anderes.

Ich weiß es, daß man in allen Fällen auf Anfragen z. B. über Obstabsatz, Preise, Marktlage, Käufer, Kreditfähigkeit von dem D. P.-V. ohne jeden Zeitverlust zuverlässige Auskunft erhält.

Ich könnte noch manche andere Arbeiten anführen, durch die der D. P.-V. sich besonders um den deutschen Erwerbsobstbau verdient gemacht dat. Aber die Mitglieder des D. P.-V. kennen und anerkennen diese, dessen bin ich sicher, und etwaige Ausnahmen bestätigen nur die Regel.

Die Herren, die dem D. P.-V. als Mitglieder angehören und jetzt einen neuen Verein für die „wirklichen" Erwerbsobstzüchter gründen möchten, hätten sich doch an der Arbeit des D. P.-V. beteiligen sollen; an Gelegenheit hat es gewiß nicht gefehlt und ihre Arbeit wäre bestimmt dankbar angenommen und anerkannt worden; sie hätten auch sicher aus ihrer Mitte die von ihnen gewünschten Vertreter im Vorstand erhalten, wenn sie dafür eingetreten wären. Warum taten sie es bisher nicht?

In der Einladung zu einer demnächsten Versammlung der neuen Gesellschaft heißt es: „Wir können deshalb auch von den gedachten Vereinen, deren Verdienste wir im übrigen voll und ganz anerkennen, mit denen wir auch gern Hand in Hand arbeiten werden, unmöglich erwarten und verlangen, daß sie für uns restlos unsere Sonderinteressen vertreten und durchfechten. Es heißt jetzt selbst Hand anlegen und Eile tut not." Ich gebe hierin den vorgenannten Herren, die die Eingabe unterzeichnet haben, allerdings recht, denn zur restlosen Vertretung von Sonderinteressen einer recht kleinen Anzahl von Obstzüchtern darf sich der Deutsche Pomologen-Verein nicht hergeben. Er muß und soll die Interessen der großen Zahl aller Obstzüchter und nicht nur einer kleinen Gruppe vertreten.

Ich möchte wohl eine Antwort auf die in dem mir zugeschickten Einladungsschreiben enthaltene Frage haben:

„Das hat uns schon oft und noch in letzter Zeit geschadet (nämlich das Fehlen der zu gründenden neuen Gesellschaft) und kann uns zum Verhängnis werden." Warum handelt es sich, was der Deutsche Pomologen-Verein für die Vertretung der deutschen Erwerbsobstzüchter gerade in letzter Zeit versäumt hat?

Wir alle wissen auch, wie gerade in den letzten Jahren unsere Obstbaubeamten für die Interessen der Erwerbsobstbauer gearbeitet und welche teilweise großen Erfolge — Obstmärkte usw. — gerade durch die Obstbaubeamten in inniger Zusammenarbeit mit dem D. P.-V. erzielt wurden, und sind wir ihnen wie dem D. P.-V. auch dankbar dafür. Es gibt doch einen gewissen Punkt, wo der Obstbaubeamte trotz aller guten Lehren und trotz alles schönen Wollens nicht mitkommen kann, und hier muß sich der Erwerbsobstbauer selber helfen, das ist die Arbeit für den Geldbeutel.

Es entspringt der Gründungsgedanke der neuen Vereinigung gewiß aus gutmeinenden Wünschen. Ich befürchte aber, daß es auch nur bei Wünschen bleiben wird; denn etwas Besseres, wie es der D. P.-V. anstrebt und auch schon geschaffen hat, wird kaum erreicht werden. Es liegt nicht alles im Leben nur am Wollen, es liegt auch am Können. Ein Verein hat doch nur den Zweck, durch seine geschlossene Kraft seine Mitglieder nach innen und außen zu ihrem gemeinschaftlichen Wohle zu vertreten und jedem einzelnen ratend zur Seite zu stehen, neue Anregungen zu geben. Das Gegebene aber zum eigenen Wohl und Vorteil zu verwerten, ist Sache eines jeden selber, hier tritt nur das persönliche eigene Können in den Vordergrund. Dies kann auch die neue Deutsche Erwerbsobstbau-Gesellschaft nicht.

7625

□ □ □

Eine Zeitfrage aus dem Erwerbsobstbau.

Vortrag zur Kriegs- und Hauptversammlung des D. P.-V. in Erfurt von Landesbauinspektor *Becker* in *Trier.*

Die Veranlassung zu meinen heutigen Ausführungen hat mir die Überzeugung gegeben, daß infolge des Krieges der Gedanke einer einheimischen Obstversorgung des deutschen Volkes sich mit einer noch nicht dagewesenen Gewalt zur Ausführung drängen wird. Bei der wirtschaftlichen Bedeutung der Sache und angesichts der Sorge, daß Fehler in der Sortenwahl alle Bemühungen zu Schanden machen können, erscheint es mir von höchster Wichtigkeit, noch in letzter Stunde auf diesen wichtigsten Punkt der Sortenwahl hinzuweisen. Das Bäumepflanzen allein tut es nicht. Wenn nicht die Bäume derart sind, daß sie unsere wirtschaftlichen Bedürfnisse befriedigen können, so ist sogar die Gefahr vorhanden, daß weitere Pflanzungen die wirtschaftliche Notlage unserer Obstzüchter verschlimmern, ohne dem Volk zu nützen. Da es sich hier um eine Frage handelt, die nicht einzelne Teile unseres Vaterlandes, sondern Deutschland in seiner Gesamtheit berührt, so ist zudem niemand berufener, die Lösung dieser Sortenfrage allgemein zu behandeln al ders Deutsche Pomolog.-Ver., der die Obstversorgung Deutschlands vom fachwissenschaftlichen Standpunkte aus auf breitester Grundlage vertritt.

Man begegnet überwiegend heute noch der Ansicht, daß der Apfelbaum, wenn er die ertraglose Zeit nach der Pflanzung überwunden hat und zu tragen beginnt, im jährlichen Durchschnitt schnell wachsende Ernten bringt, etwa von Lebensmitte an seine durchschnittlichen Höchsternten abwirft und gegen Lebensende in seiner Fruchtbarkeit nach-

läßt. An der Hand einwandfreier, durch mehrere Jahrzehnte durchgeführte Aufzeichnungen über eine große Anzahl von Bäumen habe ich nachgewiesen, daß diese Annahmen falsch sind. Meine Untersuchungen haben mit einer auffallenden Übereinstimmung ergeben, daß Apfelhochstämme — nur von diesen spreche ich heute — etwa acht Jahre ertraglos sind und dann mit mäßigem Ertrage einsetzen. Dieser Ertrag erfährt in seinem Durchschnitt während der nächsten 12 Jahre mitunter gar keine, in den meisten Fällen eine sehr geringe Steigerung. Erst gegen das zwanzigste Lebensjahr des Baumes beginnen die Erträge schnell und schneller zu wachsen, um bereits gegen das fünfundzwanzigste Lebensjahr die Vollerträge zu erreichen. Dann entwickelt sich die Erntefolge so weiter, wie man bisher annahm. Dieser scheinbar kleine Unterschied in der Ertragsfolge zwischen dem achten und fünfundzwanzigsten Jahre ist wirtschaftlich von Bedeutung, da er in den Beginn des Baumlebens fällt, wo jede Ertragsgröße von weit höherer Wichtigkeit ist wie am Ende des Baumlebens, weil die aufsummierte Bodenrente und Anlagekosten abzuschreiben sind, also Zinsenlasten zu sparen sind. Man bedenke, daß heute ein Ertragsgewinn von 1,0 Mk. so viel wert ist, wie ein Ertragsgewinn von 2,0 Mk. in 17 Jahren. Meine Feststellung sagt, daß die Obstzucht weniger erträglich ist, als man anzunehmen geneigt ist und daß der Obstbaum als solcher mehr wert ist, als man nach der bisher angenommenen günstigen Erntefolge errechnen konnte, daß wir also auch das Baumgerüst der minderwertigen Sorte noch mehr schonen müssen wie bisher und vor einem Abtrieb stets eindringlich überlegen müssen, ob wir den Baum nicht doch noch durch Umpfropfen nutzbar machen können. Ich habe das zum ersten Male in meiner Schrift: „Die Wirtschaftlichkeit des Straßenbaumes" veröffentlicht.

Gegen meine Feststellungen könnte man einwenden, daß diese, wenn auch an vielen, so doch nur an Einzelbäumen gewonnen, keine allgemeine Bedeutung haben könnten. Man hat im Landesbauamt Trier im Jahre 1885 planmäßig mit den Pflanzungen begonnen; sind meine Behauptungen allgemein richtig, so muß die Ertragsfolge des Bauamtes, das über 44 500 Kernobstbäume verfügt, einen ähnlichen Verlauf haben.

Das ist tatsächlich der Fall. Im Jahre 1901 hatte das Bauamt eine Einnahme von 14,4 Pfg., im Jahr 1907 eine solche von 16,9 Pfg. und im Durchschnitt der zwischenliegenden Zeit eine Einnahme von 22,3 Pfg. Im Jahre 1908 hatten die ersten Anlagen ein Alter von 23 Jahren und wir haben nun in den folgenden Jahren Einnahmen von 33,8 Pfg.; 19,1 Pfg.; 46,9 Pfg.; 29,9 Pfg.; 77,5 Pfg.; 27,5 Pfg.; 42,8 Pfg. und in 1915 von 107 Pfg. im Durchschnitt von jedem Obstbaum.

Also die Ertragsfolge im Bauamt deckt sich allgemein genommen mit den Ertragsfolgen, wie ich sie seinerzeit für den Einzelbaum festgestellt hatte. Der Aufschwung setzt ungefähr im dreiundzwanzigsten Jahre ein und steigt nun schnell; er setzt drei Jahre später ein wie beim Baum im Obstgarten, weil der Straßenbaum allgemein später in den Ertrag kommt und wird sich über einen erheblich längeren Zeitraum ausdehnen, weil die Gesamtpflanzung in einer langen Reihe von Jahren ausgeführt ist, z. B. im Bauamt Trier in etwa zehn Jahren. Also muß der Aufschwung bei mir mindestens 15 Jahre andauern; wahrscheinlich wird er aus abseitsliegenden Gründen noch länger dauern.

Aus diesen Feststellungen erhellt, daß die allgemeinen Gewinnaussichten für den Erwerbsobstzüchter, der sich eine Anlage erstellt von hochstämmigen Kernobstbäumen, insofern ungünstig sind, als er mit einer großen Reihe ertragloser und wenig ertragreicher Jahre rechnen muß. In Trier sind im dreiundzwanzigsten Jahr nach Beginn der Anlage 33,8 Pfg. vom Baum geerntet worden. Dabei ist der Gesamtrohertrag auf s ä m t l i c h e Bäume, also auch auf die erst in 1908 neu gepflanzten verrechnet worden; in 1915 haben wir nach gleichem Verfahren 107 Pfg. Rohertrag für den Baum verrechnet.

Der Versuch einer Abstellung dieses Nachteiles der langsamen Ertragssteigerung ist meines Erachtens aussichtslos, weil der Baum eben diese Zeit zur Entwicklung seiner vollen Tragbarkeit gebraucht. Wir müssen uns damit abfinden. Ein weiterer Nachteil für den Erwerbsobstzüchter sind die außerordentlichen Schwankungen der tatsächlichen Ertragsfolge. Wenn man selbst über diese Schwankungen leider nicht genügende Erfahrungen gesammelt hätte, die Erträge des Bauamtes Trier zeigen, mit welch außerordentlichen Schwankungen wir rechnen müssen. Dabei sind die Schwankungen im Bauamte Trier noch verhältnismäßig erträglich. Meine niedrigste Einnahme mit 27,5 Pfg. vom Baum hatte ich innerhalb der letzten sechs Jahre in dem berüchtigten Frostjahre 1913. Der persönliche Einzelbesitzer muß in solchem Jahre oft mit völligen Ausfällen rechnen. Diese günstige Ertragslinie des Bauamts Trier hat mich veranlaßt, den Ursachen meiner verhältnismäßig hohen Mindesterträge nachzuforschen, zu ermitteln, wie man die Mindesterträge steigern kann und wie man eine größere Stetigkeit in die Erntefolge der Obstbäume bringen kann.

Wenn wir schon die ertraglose Zeit nach der Pflanzung und die Zeit niedriger Erträge des jungen Baumes nur wenig oder gar nicht abkürzen können, so müssen wir um so mehr bemüht sein, durch möglichst g l e i c h m ä ß i g e Ernteerträge der voll tragbaren Bäume den Obstbau wirtschaftlich zu machen. Die außerordentlichen Schwankungen unserer Obsternten sind es in erster Linie, die die Wirtschaftlichkeit unserer tragbaren Pflanzungen so ungünstig beeinflussen. In obstreichen Jahren sinkt die Wirtschaftlichkeit verhältnismäßig infolge schlechter Preise, in obstarmen Jahren infolge fehlenden Obstes, also die höchsten Spitzen unserer Ertragslinie sind uns ebenso unerwünscht wie die tiefen Täler. Eine gleichmäßig verlaufende Ertragslinie ist das Ziel, das wir erstreben müssen, nicht nur zum Wohle des einzelnen Obstzüchters, sondern noch viel mehr zum Wohle des Verbrauchers und vor allem zum Vorteil der deutschen Volkswirtschaft. Damit habe ich den wichtigsten Punkt der ganzen Frage erwähnt.

Meines Erachtens sind wir heute schon in der Lage, in guten Obstjahren die für den heutigen Bedarf erforderliche Menge zu erzeugen. Wir sind aber trotzdem nicht in der Lage, diesen Bedarf wirklich zu befriedigen. Der

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

Grund dafür liegt überwiegend in dem Mangel an Stapelmöglichkeit. Der größte und der für die allgemeine Volksversorgung wichtigste Teil der Obsterzeugung erfolgt im Nebenbetrieb der kleinen und mittleren Landwirtschaft. Wer in obstreichen Jahren in die von den Hauptverkehrsadern abgelegenen Erzeugungsstätten kommt, der kann im September und Oktober Obst oft zu Hunderten von Zentnern unter den Bäumen verkommen sehen.

Die Preise sind in diesen Wochen wegen des Überangebots so gedrückt, daß der Bauer sein Obst vielfach lieber verfaulen läßt, als daß er es zu dem angebotenen Preise verschleudert. Er weiß zwar, daß schon nach wenigen Wochen die Preise anziehen werden, aber stapeln kann er nicht, weil er dazu keine Vorrichtungen besitzt. Man kann ihm auch die Erstellung derartiger Anlagen nicht zumuten, weil er sie doch nur alle paar Jahre benutzen kann. Ich bin überzeugt, wenn er stetige Ernten hätte, dann würde er bei etwas mehr oder weniger sanfter Nachhilfe sich bald von dem Vorteil der Obststapelung überzeugen und damit würden wir dann schnell dem Ziel einer ausreichenden Versorgung mit einheimischem und billigem Obst näher kommen.

Die Ertragsfolge meines Bauamtes gibt Ihnen aber nur ein Bild der Gelderträge, nicht der Obstgewichte. Ein Bild der Obstgewichte kann ich Ihnen leider nicht geben, weil das Bauamt immer auf dem Baum verkauft und nicht wiegt. Darüber aber kann kein Zweifel sein, daß eine Ertragsfolge der Obstgewichte noch viel größere Unterschiede zwischen den höchsten Vollernten und schlechtesten Mißernten haben würde, wie die Ertragsfolge der Gelderträge, denn in obstreichen Jahren stehen die Preise tief und umgekehrt.

Dem volkswirtschaftlich denkenden Fachmann sind natürlich die Obstmengen wichtiger als die Obstpreise, ihm stellt sich die Obsterzeugung unseres Vaterlandes noch viel ungünstiger dar, als wir aus unserer Ertragsfolge vermuten können.

Diese erheblichen Schwankungen unserer Obsternten gefährden also einmal die Wirtschaftlichkeit unseres Obstbaues, ferner sind sie die Veranlassung der volkswirtschaftlich so überaus bedenklichen hohen Einfuhr ausländischen Obstes und drittens sind sie die Ursache, daß Obst von unserm Volke längst nicht in dem erwünschten Maße genossen wird. Wer von uns Obstzüchtern auf seinen Reisen nicht in obstlose Gegenden kommt, wird kaum glauben, daß wir in Deutschland ausgedehnte Gebiete haben, in denen die Bevölkerung das ganze Jahr nicht einen Apfel zu sehen bekommt. Das wäre nicht der Fall, wenn wir in Deutschland annähernd gleichmäßige Ernten eines haltbaren, festen und billigen Volksobstes erzielen könnten. Dann könnte nämlich ein stetiger Handel in die obstlosen Gebiete sich entwickeln, der heute mangels geeigneter Ware unmöglich ist. Die notwendige Billigkeit kann aber nur im stetigen Handel, der alle Jahre in annähernd gleichem Umfange einsetzen kann, erreicht werden.

Nachdem wir erkannt haben, daß die Schwankungen unserer Obsternten von solch nachteiligem Einfluß für die Obstversorgung unseres Volkes sind, müssen wir, um die Schwankungen beseitigen zu können, nachforschen, durch welche Anlässe sie verursacht werden. Diese Schwankungen sind den meisten etwas so Gewohntes, daß sie sie als etwas Unabänderliches hinnehmen, wie den Wechsel von Tag und Nacht, und sich gar nicht mit dem Gedanken abquälen, warum wir einmal eine übermäßige Vollernte haben und dann wieder eine Mißernte, die oft zur Fehlernte wird.

Der einzelne Obstbaum hat, das wissen wir, eine bestimmte Erntefolge. Auf ein volles Erntejahr kommt unbedingt ein, oder je nach der Art, zwei mindere Erntejahre. Warum aber haben in ausgedehnten Landesteilen fast alle Bäume einer Obstgattung gleichzeitig ihre Fehljahre und gleichzeitig ihre Vollertragsjahre? Da doch in jedem Jahre eine annähernd gleiche Zahl von Bäumen gepflanzt wird, so müßte eigentlich in jedem Jahre auch eine gleiche Anzahl von Bäumen Vollernte, beziehungsweise Fehlernte haben, wir müßten also eigentlich alljährlich annähernd gleiche Ernten haben. Wenn das nicht der Fall ist, wenn alle Obstbäume einer Gattung sich einer einzigen Erntefolge einordnen, so müssen sie zweifelsohne durch äußere Einflüsse in diese Erntefolge hineingezwängt werden. Das kann nur dadurch geschehen, daß alle Obstbäume entgegen der ihnen angeborenen natürlichen Erntefolge gemeinsam zu einer Fehlernte gezwungen werden. Die Veranlassung zu örtlichen Fehlernten kann zwar sehr verschiedener Art sein. Zu regelwidrigen allgemeinen Fehlernten gibt aber stets ein unglücklicher Verlauf der Blüte die Veranlassung. Der Verlauf der Blüte wird einzig durch Witterungseinflüsse bestimmt, die sich unserer Einwirkung entziehen. Da wir also die Erntefolgen unserer Bäume von außen her nicht beeinflussen können, müssen wir prüfen, ob wir sie von innen heraus nach unserem Wunsche bilden können.

Von diesen Erwägungen ausgehend habe ich die Ernteergebnisse des Bauamtes Trier geprüft, und ich mache auf die besonders lehrreichen Erträge von 1912 und 1913 aufmerksam.

Im Jahre 1912 hat das Bauamt den höchsten bis dahin erreichten Ertrag erzielt mit rund 34 000 Mk. Wir hätten also im nächsten Jahre mit einer geringen Ernte, ja mit einer Fehlernte rechnen müssen, weil im April 1913 der Ihnen allen wohl noch erinnerliche furchtbare Nachwinter eintrat, der uns einen Frost mit 8 Grad Celsius brachte und die gesamte Blüte vernichtete; trotzdem hatten wir einen Ertrag von rund 12 000 Mk., also mehr als ein Drittel der Höchsternte des verflossenen Jahres. Ungünstiger wie die Verhältnisse in 1913 lagen, können sie in Wirklichkeit kaum sein, ich schließe also wohl nicht übertrieben, wenn ich annehme, daß ich ein Drittel meiner jeweiligen Höchsternten niemals unterschreiten werde.

Die unerwartet hohe Einnahme in 1913 hatte ich zu verdanken meinen Spätblühern, nämlich 2600 *Rheinischer Winterrambour*, 410 *Roter Bellefleur* und 1220 *Luxemburger Rtte.* Diese drei Spätblüher haben hartes Holz und hartes Blatt und sind krankheits- und schädlingsfrei.

Die genannten Spätblüher umfassen nur 9,5 Prozent meiner gesamten Kernobstbäume. Trotzdem diese bedeutende Wirkung.

Tatsächlich haben die genannten Spätblüher eine völlig selbständige Erntefolge, aus der sie sich durch nichts herausbringen lassen. Sie tragen in der Folge, die durch ihre

inneren Eigentümlichkeiten bedingt wird. Ich habe keine übermäßigen Ernten in diesen Sorten und ebenso auch keine Fehlernten. Wohl wechselt bei dem einzelnen Baume Vollernte mit Mindereernte. Da aber in jedem Jahre Bäume dieser Art gepflanzt worden sind, habe ich in jedem Jahre Bäume mit Vollernten und zugleich solche mit Mindereernten. Das geht so weit, daß bei mir nebeneinander stehende Bäume verschiedene Erntefolgen besitzen. Diese Standhaftigkeit in der ursprünglichen Erntefolge verdanken die genannten Sorten keineswegs ausschließlich ihrer späten Blüte; denn so spät sie auch blühen, nachteiligen Einflüssen, die eine Blüte vernichten können, sind auch sie nicht entrückt. Der Schutz ihrer Blüte liegt vielmehr in der langen Dauer ihrer Blüte. Wenn die letzten Knospen ihre Blätter erschließen, haben die ersten schon abgeblüht. Die Folge ist, daß immer ein Teil der Blüte sich in einwandfreier Witterung abwickelt.

Auf der andern Seite leidet allerdings auch immer ein Teil unter ungünstigen Witterungseinflüssen. Das ist aber kein Schade, denn dadurch bleiben die Bäume vor unerwünschten Massenernten bewahrt und leiden nicht unter Astbrüchen und allgemeiner Erschöpfung. Also durch Anbau von Spätblühern und Hartblühern können wir unsere Erntefolgen gleichmäßiger gestalten und die allgemeine Obstversorgung des deutschen Volkes mit einheimischen Erzeugnissen annähernd sichern.

Es drängt sich nun die Frage auf, ob die allgemeine Verwendung von Spätblühern nicht auch Nachteile hat. Ein Nachteil ist, daß wir, soweit mein Wissen reicht, unter den Spätblühern und Hartblühern noch keine wirklich edlen Sorten haben. Das ist aber ein Nachteil, den ich heute noch nicht gelten lasse, weil es mir vor allem auf die Versorgung der großen Menge mit dauerhaftem, festem Eßobst und Wirtschaftsobst ankommt, weil ich vor allem Volksobst schaffen will. Derartiges Obst liefern mir die obengenannten Sorten in geradezu idealer Weise.

Auf der andern Seite aber haben die Spätblüher auch weitere Vorteile im Vergleich zu den Mittel- und Frühblühern, die ihre Wirtschaftlichkeit heben. Meine Spätblüher erfordern gar keine Pflege und Schädlingsbekämpfung. Gegen den Frostspanner sind sie durch den späten Austrieb, gegen andere tierische Schädlinge durch hartes Laub geschützt. Fusikladium habe ich noch nicht bei ihnen beobachtet. Die Obstmade kommt so verschwindend vor, daß der Befall nie mehr wie zwei Prozent trifft. Blattläuse und Schildläuse habe ich noch nicht auf ihnen bemerkt. Von der Blutlaus scheinen sie nicht heimgesucht zu werden. Ich sage „scheinen“, da ich meine Spätblüher, von unbedeutenden Ausnahmen abgesehen, in windigen, rauhen Lagen stehen habe, wo die Blutlaus nicht auftritt. Allgemein kann ich von diesem bei Trier stark auftretenden Schädling sagen, daß er fast nur Edelsorten, *Goldparmäne, Renette von Zuccalmaglio* usw. aufsucht, harte Sorten, wie z. B. den *Trierischen Weinapfel* nur in geschützten, warmen und windstillen Lagen unbedeutend heimsucht. Infolgedessen haben wir uns bisher bei unsern tragbaren Spätblühern nur auf einen herbstlichen Kalkanstrich mit geringem Carbolineumzusatz beschränkt. Trotzdem waren die Erträge durchaus zufriedenstellend. Erst neuerdings graben wir Baumscheiben um, aber nicht aus irgend welchen obstbaulichen Erwägungen, sondern nur um den küntlichen Dünger einbringen zu können, mit dem wir hervorragende Erfolge erzielt haben, so daß ich deren Anwendung in immer größerem Umfange angeordnet habe.

Die Obstsorten, die ich für unsere heimische Volksversorgung ins Auge gefaßt habe, bieten uns dank ihrer harten oder späten Blüte die Gewähr einer verhältnismäßig gleichen Ernte, dank ihrer Unempfindlichkeit gegen Schädlinge aller Art eine billige Erzeugung und dank der Härte und Festigkeit ihrer Früchte die Möglichkeit einer einfachen und billigen Verpackung und eines geringen Verlustes beimVersand. Wir können also bei ihrer Anpflanzung das denkbar billigste Obst liefern und damit unserer großen volkswirtschaftlichen Aufgabe am ehesten gerecht werden.

Es ist nun die Frage zu erörtern, welche Einzelsorten gepflanzt werden sollen.

Daß bei der außerordentlichen Mannigfaltigkeit, die Deutschland in Boden und Witterung aufweist, nicht etwa nur eine einzige Apfelsorte allein in Frage kommen kann, bedarf keines Wortes. Wohl aber sollte für geschlossene Bezirke, zum mindesten vom Umfang mehrerer Kreise oder ganzer Regierungsbezirke eine einzige oder höchstens zwei Sorten als anbauwürdige Sorten im Sinne meiner Ausführungen festgestellt werden.

Welche Sorte in jedem einzelnen Falle in Frage kommt, kann natürlich hier nicht erörtert werden; ich meine aber, wenn wir im Anbausortiment der Rheinprovinz allein für ihren westlichen Teil zwei brauchbare Sorten haben, dann könnte es keine Schwierigkeiten machen, für alle Teile unseres Vaterlandes zum mindesten je eine einwandfreie Sorte zu finden.

Schließlich ist noch zu erörtern, für welche Kreise die Anpflanzung der Einheitssorten in Betracht kommt. Zunächst müßte die Einheitssorte für Gemeinden und öffentliche Verbände einfach bindend sein. Selbstverständlich darf an öffentlichen Wegen und auf Gemeindewiesen und Hütungen kein anderer Baum mehr erscheinen. Dadurch wird schon eine erhebliche Menge einer gleichmäßigen Ernte gleichen Obstes sichergestellt. Diese Ernte der Einheitssorte sichert einen ständigen Abnehmerkreis, der in um so größerer Zahl mit um so höheren Preisen auftritt, je größer die Durchschnittsernte ist. Daß infolgedessen schon um des Absatzes willen alle größeren Einzelbesitzer nur die Einheitssorte pflanzen werden, ist sicher. Für die allgemeine Volksversorgung ist es aber von größtem Wert, daß auch die mittleren, kleinen und kleinsten Obstzüchter sich möglichst der Einheitssorte widmen. Es muß nämlich berücksichtigt werden, daß auch der kleine Obstzüchter, je älter seine Anlage wird, um so häufiger in die Lage kommt, vom Überfluß seiner Ernte verkaufen zu müssen. Kann er sich dann mit seinen Nachbarn zu größeren Lieferungen der Einheitssorte zusammenschließen, so wird er immer noch bessere Geschäfte machen, als wenn er für seinen zufälligen Überfluß weniger marktfähiger Sorten sich erst seine Abnehmer suchen muß.

Die Einheitssorte soll gewiß niemand hin-

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

dern, seinen Wunsch nach anderen Sorten zu erfüllen, aber die berufenen Ratgeber müssen jeden Obstliebhaber darüber belehren, daß der Hochstamm erst nach mindestens 20 Jahren seine eigentliche wirtschaftliche Tragfähigkeit erreicht, daß in Rücksicht auf die dann zu erwartenden Vollernten im Sinne der Wirtschaftlichkeit der Anlage unbedingt die Einheitssorte zu empfehlen ist und daß der Wunsch nach Sondersorten, die doch nur edlere Tafelsorten sein können, am besten und schnellsten durch Formobst oder Buschobst befriedigt wird. Darüber ist mir kein Zweifel, daß die Einheitssorte, wenn sie erst begonnen hat, im Sinne meiner Ausführungen sich allgemein einzubürgern, schnell auf der ganzen Linie entscheidend alle anderen Sorten verdrängen wird; dafür sorgt der Obsthandel. Daß durch Umpfropfen älterer Bäume der Erfolg der Einheitssorte sich außerordentlich beschleunigen läßt, brauche ich in diesem Kreise nur obenhin zu berühren. Zudem erscheint das Umpfropfen von allerhöchster wirtschaftlicher Bedeutung, wenn Sie an das denken, was ich Ihnen im ersten Teil meines Vortrags über die Zeit minderer Erträge in der ersten Lebenshälfte des Baumes gesagt habe. Über 20 Jahre gebraucht der junge Baum, ehe wir in den Genuß seiner Vollernten treten können. Der umgepfropfte Baum braucht hiezu höchstens sieben Jahre. Ich gehe daher im Pfropfen bis zum äußersten und suche mir meine alten Stämme bis zum letzten zu halten, wenn sie noch eben umgepfropft werden können.

Überhaupt darf man wohl annehmen, daß in vielen Bezirken die Frage der Einheitssorte schon in gewissem Sinne durch das Überwiegen einer einzelnen Obstsorte gelöst ist, so daß, wenn sie zur Einheitssorte ernannt wird, diese behördliche Abstempelung und eine zielbewußte Aufklärung ihre wirtschaftliche Durchsetzung im weitesten Umfange in wenigen Jahren ermöglichen wird. Natürlich kann die Einführung der auserwählten Sorten noch durch äußere Mittel verschiedener Art gefördert werden. So hat z. B. Herr *Schlösser* den beachtenswerten Vorschlag gemacht, die Baumschulen zu bestimmen, die Einheitssorten um 10 bis 20 Prozent, und vielleicht um noch mehr, billiger abzugeben. Die Landwirtschaftskammern sollen dann die Baumschulen für die entstehenden Ausfälle entschädigen.

Ich habe mich auf Grund der wirtschaftlichen Ergebnisse meines Bauamtes, auf Grund meiner Untersuchungen über das wirtschaftliche Verhalten des Einzelbaumes und auf Grund meiner Überlegungen über die volkswirtschaftliche Bedeutung der Einheitssorte so in diese schwerwiegende Frage vertieft und sie nach meinen Erfahrungen durchgearbeitet, daß ich seitens allgemein wirtschaftlich denkender Kreise eine grundsätzliche Ablehnung meiner Vorschläge, für die ich übrigens nicht die Urheberschaft beanspruchen kann, nicht befürchte. Damit meine Herren will ich Ihr Recht einer gründlichen Beurteilung meiner Vorschläge nicht im mindesten beeinträchtigen. Ich fürchte aber einen nicht unbeträchtlichen Kreis unserer mehr ideal denkenden Obstzüchter, denen nicht das Geschäft ausschließlich maßgebend ist, zum Gegner zu haben, nämlich alle die, die in unermüdlichem Streben nach Veredlung unserer Obsterzeugung dauernd versuchen und sich abmühen, noch bessere ideale Obstsorten zu finden. Die Tätigkeit dieser Pomologen will ich nicht herabsetzen und ihre Bedeutung nicht im mindesten bemängeln. Eins aber möchte ich im Sinne dieses Gedankens zu erwägen geben: wir alle, die wir heute nur die Wirtschaftlichkeit im Auge haben, haben jenem Kreis idealistisch gesinnter Pomologen kürzere oder längere Zeit angehört und ich möchte behaupten, jeder kaufmännisch denkende Obstzüchter hat diese ideale Schule durchmachen müssen. Ist einer unter Ihnen allen, der nicht Versuche mit neuen oder in seiner Gegend fremden Sorten gemacht hat? In Deutschland ist seit Jahrzehnten eine ungeheure Arbeit und viel Geld dieser Frage der Veredlung unserer Obsterzeugung gewidmet worden. Meines Erachtens stehen die Erfolge all dieser Mühen in keinem annehmbaren Verhältnis zum erreichten Ziele. Hinsichtlich der westlichen Rheinprovinz bin ich der Überzeugung, daß auf dem Gebiete der landwirtschaftlichen Obsterzeugung die alten bewährten Sorten *Roter Bellefleur*, *Rheinischer Winterrambour* und *Roter Trierischer Weinapfel* so siegen werden, daß sie in absehbarer Zeit an Zahl alle andern Apfelsorten bei weitem hinter sich lassen werden, daß namentlich von den bekannten neueren Sorten ihnen keine einzige ernstlichen Wettbewerb bereiten wird.

Ich will Versuche mit neuen und gebietsfremden Sorten nicht tadeln, aber wir müssen uns mehr Zwang auferlegen, und um den Sortenmischmasch zu beseitigen, zum Wohle unserer einheimischen Obstversorgung in der Wahl unserer Sorten uns erheblich einschränken. Das gilt besonders für unsere berufenen Berater und Obstbaulehrer, die namentlich kleineren Züchtern nicht mehr Sortimente empfehlen dürfen, sondern nur eine einzige Sorte. Die Sorten, die dem Sinne meiner Ausführungen entsprechen können, liefern alle hartholzige gesunde Bäume, an denen, wenn es erforderlich und erwünscht sein sollte, sich Versuche mit andern Sorten durch Aufpfropfen viel schneller und leichter durchführen lassen wie mit Hilfe von Neupflanzungen.

Es ist nun die Frage, wie die Auswahl und Festsetzung der Einheitssorten erfolgen soll.

Mir scheinen für beide Aufgaben in erster Linie die Landwirtschaftskammern die zuständigen Stellen zu sein; aber zweifelsohne wird es diesen sehr erwünscht sein, wenn ihnen von außen her bestimmt umrissene Vorschläge gemacht werden, so daß sie nur zu entscheiden haben. Für die Stellung dieser Vorschläge, die für ganz Deutschland nach einheitlichen Gesichtspunkten gebildet werden müssen, erscheint mir niemand geeigneter als der Deutsche Pomologen-Verein.

Ich stelle daher den Antrag:

Der Deutsche Pomologen-Verein wolle einen besonderen Ausschuß von erfahrenen Männern in den verschiedensten Obstbaubezirken ernennen, die auf Grund ihrer Erfahrungen die Sorten feststellen, die infolge späten Austriebes, harten Holzes und harten Blattes als schädlings- und seuchenfest zu bezeichnen sind, die infolge langer Blütedauer regelmäßige

Ernten eines brauchbaren und festen, im Versand wenig empfindlichen Volksobstes liefern. Der Ausschuß möge aus diesen Sorten für möglichst große Bezirke je eine oder höchstens zwei Apfel- bzw. Birnensorten als sogenannte Einheitssorten für die Anpflanzung von Hochstämmen empfehlen.

Ich bitte, zu der beregten Frage Stellung zu nehmen und zu entscheiden, ob der vorgeschlagene Weg uns von unserem Sortenmischmasch befreien wird und ob wir in Zukunft imstande sein werden, die für für das deutsche Volk so dringend nötige Massenware zu erzeugen. Lassen Sie uns, wenn irgend möglich, in dieser Zeit, in der die Entscheidung über Deutschlands kommende Jahrhunderte fällt, in der nach unser aller Ermessen der Krieg seinen Höhepunkt erreicht hat, einen Entschluß fassen, der unseren deutschen Obstmarkt für alle Zeit frei macht vom Ausland.

Einen Bericht über die Besprechung der Vorträge der Herren Kreisobstbauinspektor *Mazarin* in Worms, Landesbauinspektor *Becker* in Trier, Kgl. Gartenbaudirektor *Grobben* in Berlin folgt nach dem Vortrag des Herrn *Grobben* im nächsten Heft. 7606

□ □ □

Bedingungen der Heeresverwaltung für Kriegsgefangene als Arbeiter in Obstanlagen.

Am 11. April erhielt ich nach recht vielen Hin- und Herschreibereien von der Inspektion des Gefangenenlagers 10 russische Gefangene mit einem Wachtposten zugewiesen, für die ich Verpflegung und je 40 Pfg. täglich gewähren mußte. Ich habe diese dann bis zum 4. November d. J. gehabt, wollte sie noch weiter beschäftigen für die Winterarbeiten und möglichst für das Frühjahr vorarbeiten, weil man nicht wissen kann, wie es im Frühjahr aussehen wird. Die Inspektion wollte mir die Gefangenen nicht unter den für die Landwirte üblichen Bedingungen belassen und rief, als ich die gewerblichen Bedingungen für Gefangene nicht anerkennen wollte und konnte, die Gefangenen aus meinem Betriebe ab. Ich bat, bevor die Gefangenen abgerufen wurden, mir sie so lange zu belassen, bis die höheren maßgebenden Stellen entschieden hätten. Es wurden mir darauf 24 Stunden Zeit gegeben; wenn ich mich dann nicht mit den gewerblichen Bedingungen einverstanden erklärte, würden die Gefangenen fortgenommen. Ich habe hierauf nicht geantwortet, weil ich diese neuen Bedingungen wie gesagt nicht annehmen konnte. Durch die Fortnahme der Gefangenen wurde ich mit meinen in vollem Gange befindlichen Herbstarbeiten vollständig aufs trockene gesetzt. Etwa 250 000 Maiblumen sind jetzt eingefroren, ebenso einige Morgen Rüben. Die Maiblumen hätte ich sonst in diesen Tagen abliefern können; jetzt muß ich sie behalten und es wird bei dem riesigen Angebote sehr schwer halten, überhaupt noch Käufer zu finden. In den gewerblichen Bedingungen wurde von mir neben Verpflegung der Gefangenen der übliche Lohnsatz eines deutschen Arbeiters verlangt; für die Verpflegung sollte für Tag und Mann 60 Pfennig vergütet werden; an den Wachtmann sollte ich die Verpflegung liefern und ihm einen Löhnungszuschuß von 50 Pfg. täglich zahlen. Außerdem wurde mir zur Bedingung gemacht, für die Gefangenen allerlei Gebrauchsgegenstände im eigenen Verkaufsraum feilzuhalten, und ich sollte, wie auch schon im Sommer einen Ersatzwachtmann stellen für den Fall, daß der Landsturmmann abwesend sei. Die Landleute haben hier die Gefangenen gegen einen Lohn von 30 Pfg. für den Tag und Mann mit einem Verpflegungszuschuß von 60 Pfg. für Tag und Mann von der Heeresverwaltung für ihre Betriebe erhalten. Ich bat, unter diesen Bedingungen mir die Gefangenen auch für den Winter zu belassen, doch ist mir dieses bisher abgelehnt worden.

Ich möchte nun die Bedingungen gleichartiger landwirtschaftlicher Obst- und Gemüsebaubetriebe bei der Überweisung von Gefangenen ermitteln, und ich bitte die Besitzer solcher Betriebe um Auskunft. Ich habe sonst meinen Betrieb mit polnischen Arbeitern beschafft. Es sind mir die Gefangenen in diesem Sommer unter den früheren landwirtschaftlichen Bedingungen nach ihrer Leistung teurer geworden wie vorher die polnischen Arbeiter.

Mein Betrieb soll deshalb ein gewerblicher sein, weil nach einem Schreiben der Heeresverwaltung festgestellt ist, daß mein Betrieb zur Gärtnereiberufsgenossenschaft gehöre. Ich habe in meiner Antwort dies als irrig bezeichnet und ergänzend darauf hingewiesen, daß z. B. sämtliche Stadt- und Kirchengemeinden usw. auch bei der Gärtnereiberufsgenossenschaft beitragspflichtig seien, daß dies also kein Maßstab sein könne. Mein Betrieb ist nicht zur Gewerbesteuer veranlagt. 7543

Aug. Paulsen in *Heide* i. Holst.

Der Vorstand des D. P.-V. hatte unmittelbar nach der Versammlung in Erfurt die Bitte an das Kriegsministerium gerichtet, den Obstzüchtern und Baumschulenbesitzern die gleichen Bedingungen für Kriegsgefangene als Arbeiter in Obstanlagen und Baumschulen zu gewähren, wie sie den Landwirten zugestanden sind. Diese Zusage ist nun auch vom Kriegsministerium für die Arbeit von Kriegsgefangenen in Obstanlagen erteilt, wie dies aus dem nachstehenden an Herrn *Paulsen* gerichteten Schreiben vom 29. Dezember 1915 hervorgeht:

Auf das an das stellvertretende Generalkommando IX. Armeekorps gerichtete gefl. Schreiben vom 23. Dezember wird ergebenst erwidert, daß das Kriegsministerium kürzlich die Entscheidung getroffen hat, daß die Abgabe von Kriegsgefangenen an Baumschulen und Gärtnereibetriebe nach

den gewerblichen Bedingungen zu erfolgen hat. —

In Ergänzung dieser Bestimmung hat das Kriegsministerium dann weiter entschieden, daß den Gärtnereibetrieben, die sich mit der Erzeugung von Lebensmitteln ausschließlich oder vorzugsweise befassen, die Kriegsgefangenen zu den für die Landwirtschaft geltenden Bedingungen zu stellen sind.

Es können Ihnen also Kriegsgefangene zu den üblichen landwirtschaftlichen Bedingungen im kommenden Frühjahr dann überlassen werden, wenn Sie den Nachweis erbringen — der von dem Herrn Kgl. Landrat in Heide zu beglaubigen wäre — daß das letztere für Ihren Betrieb zutrifft.

Eine Garantie für die Überweisung der Kriegsgefangenen kann jedoch nicht übernommen werden, da nicht feststeht, ob solche z. Z. verfügbar sein werden; soweit die Inspektion.

In der Jahres- und Kriegsversammlung des D. P.-V. hatte der erste Vorsitzende diese für viele Obstzüchter wichtige Angelegenheit vorgetragen. Die Herren Ökonomierat *Böttner* in Frankfurt a. d. O., Direktor *Riesing* in Sömmerda i. Thür., Direktor der Obstbaulehranstalt *Huber* in Oberzwehren haben auch die Erfahrung gemacht, daß Kriegsgefangene bisher nicht zu den gleichen günstigen Bedingungen abgegeben worden sind, wie sie der Landwirtschaft bewilligt sind. Herr *Huber* empfiehlt, daß sich alle, die Kriegsgefangene haben wollen, an die zuständigen stellvertretenden Kommandierenden der betreffenden Armeekorps wenden, bei denen sie vielleicht Berücksichtigung finden würden. Es sei nicht nötig, sich deshalb an das Kriegsministerium zu wenden.

Herr *Wallenborn*, Mitglied des Reichstages und des Preußischen Abgeordnetenhauses bestätigt, daß die Arbeiten des D. P.-V. an den höchsten Stellen der Reichsbehörden und auch im Reichstag voll anerkannt und hoch bewertet werden, trotz des unberechtigten, unbegründeten und gehässigen Angriffes von seiten Mißgünstiger. Herr *Wallenborn* schlägt vor, daß der Vorstand sich im gegebenen Falle für seine Mitglieder an das betreffende Generalkommando wenden möge, in dessen Bezirk der Antragsteller wohnt. Auch er ist der Ansicht, daß man sich deswegen nicht an das Kriegsministerium wenden soll, weil von diesem schon Bestimmungen über die Abgabe von Kriegsgefangenen an die Generalkommandos ergangen sind. 7543

◻ ◻ ◻

Obstbäume in Industriegebieten.

Der Kläger, der Eigentümer einer Besitzung in H. ist, behauptet, daß seine dort stehenden Obstbäume keine Früchte mehr tragen und absterben. Er führt dies ganz oder doch ganz überwiegend auf die von den Koksöfen der Beklagten ausgehenden Einwirkungen zurück, und er hat deshalb Schadenersatz beansprucht, in erster Instanz in Höhe eines richterlich festzusetzenden Betrags, in zweiter Instanz in Höhe von 6725 Mk. 25 Pf. nebst 4% Zinsen seit 1. Januar 1909. Das Landgericht hat die Klage dem Grunde nach für gerechtfertigt erklärt, das Berufungsgericht hat die Klage abgewiesen. Das Reichsgericht bestätigte das Urteil des Berufungsgerichts mit folgender

Begründung:

Um die Besitzung des Klägers liegen in einer Entfernung von 1—3 Kilometern außer der Kokerei der Beklagten noch 6 andere Kokereien, von denen eine jede 100 bis 120 Öfen hat. Die Beklagte hatte früher 120 Öfen und sie hat deren Zahl im Jahre 1904 um 60 Öfen vermehrt. Der Kläger sieht in der letzteren Tatsache die Ursache der Beeinträchtigungen. Die Beklagte bestreitet dies, sie beruft sich aber auch auf die Vorschrift des § 906 B. G.B., wonach der Eigentümer eines Grundstückes Zuführungen nicht verbieten kann, die durch eine Benutzung des andern Grundstücks herbeigeführt werden, die bei Grundstücken dieser Lage nach den örtlichen Verhältnissen gewöhnlich ist. Für das Maß dessen, was nach § 906 an Einwirkungen zu dulden ist, entscheidet nicht die Art der Benutzung der Mehrzahl der Grundstücke, sondern die Auffassung der Bevölkerung; gegen Einwirkungen, die die Bevölkerung in ihrer Allgemeinheit als nach örtlichen Verhältnissen üblich hinnimmt und erträgt, hat, wenigstens der Regel nach, der einzelne kein Verbietungsrecht. Von diesem Gesichtspunkte geht ersichtlich auch das Berufungsurteil aus. Unter der Feststellung, daß die Gegend, in der die Besitzung des Klägers liegt, den „typischen Charakter einer Industriegegend“ trägt, und daß sich dort, und zwar seit 1904, insbesondere Kokereibetriebe in größerer Zahl und von sehr großem Umfange befinden, wird unter Hinweis auf das Ergebnis der richterlichen Augenscheinnahme ausgeführt, die ganze Gegend zeige weit und breit dasselbe Bild: überall sehe man kranke und tote Obstbäume, und soweit diese vereinzelt noch gesund seien, tragen sie mit ganz verschwindenden Ausnahmen keine Früchte mehr. Damit wird deutlich zum Ausdruck gebracht, daß in der näheren und weiteren Umgebung der Grundstücke des Klägers infolge der von den Kokereien ausgehenden Einwirkungen kein Obstbau möglich ist, daß solcher dort auch nicht betrieben wird und daß sich hiermit die Bevölkerung in ihrer Allgemeinheit abgefunden hat. Allerdings hat die Beklagte im Jahre 1904 ihre Koksanlagen um 60 Öfen erweitert, so daß seitdem ihre Anlagen an Größe die der anderen Zechen übertreffen. Allein war das Gebiet in dem festgestellten Umfange bereits ein Kokereigebiet, so konnte ohne Rechtsirrtum angenommen werden, daß die Verhältnisse dadurch, daß zu den vorhandenen 700 Öfen oder mehr, noch weitere 60 Öfen hinzugetreten sind, keine irgendwie wesentliche Veränderung erlitten haben. Die Obstbäume des Klägers würden auch ohne die

Erweiterung der Anlage eingegangen sein. Entscheidend ist aber auch in erster Linie, ob die Beklagte mit der Erweiterung der Anlage die Grenzen ihrer Befugnisse aus den §§ 903 und 906 B. G.B. überschritten und damit rechtswidrig gehandelt hat. Dies aber muß auf der Grundlage der getroffenen Feststellungen verneint werden.

Urteil des R.G. vom 16. Oktober 1915. V. 178./1915. 7622

Mitgeteilt von Dr. *Hans Berthold, Leipzig.*

□ □ □

Obsternte und Obsthandel.

Marktlage in Berlin.

In Berlin ist das Weihnachtsgeschäft im Obsthandel durch den letzten Frost in die Brüche gegangen. Es sind in Berlin sehr viel Äpfel übrig geblieben, welche zu Weihnachten hätten verkauft werden müssen, es ist überhaupt in Berlin ein großes Äpfellager in den Kellern und in den Schiffen auf dem Wasser; einen solchen Vorrat hat Berlin seit Jahren nicht gehabt.

Am meisten Äpfel liegen noch in Holland und in Belgien, dort sind noch große Vorräte. Ich habe gefürchtet, daß wir auch für Äpfel ähnliche Höchstpreise wie für Gemüse, dessen Höchstpreise große Geschäftsstockungen im Gefolge haben, bekommen. Außerdem sind manche Preise ungerecht und unüberlegt gemacht worden, z. B. Grünkohl 3 Mk. für 1 Zentner. Kein Gärtner hat in diesem Jahre Grünkohl zu 3 Mk. für 1 Zentner bauen und ihn obendrein 1 und 2 Meilen weit mit Fuhrwerk nach Berlin bringen können. Gärtnerfrauen, deren Männer im Felde stehen, dachten zu Weihnachten und Neujahr für Grünkohl Geld einzunehmen; statt dessen haben sie kaum den ausgegebenen Arbeitslohn und das Fuhrlohn eingenommen. Es ist am Donnerstag und Freitag sehr viel Grünkohl unverkauft geblieben, weil auch die Händler durch die Höchstpreise sich nicht trauten, Vorrat zu kaufen. Daß Höchstpreise gemacht werden, das ist gut; und dafür bin ich selbst; aber diese müssen reiflich mit Fachleuten überlegt und gerecht gemacht werden. 7623

Mecheln. Marktpreise vom 22. bis 29. Dezember 1915: 100 Kilo Rotkohl 28 Mk., Weißkohl 24 Mk., Möhren 14,40 Mk., Rosenkohl 24 Mk., Schwarzwurzeln 24 Mk., Bleichzichorie 20 Mk.; 100 Stück Wirsingkohl 8,80 Mk., Lauch 4 Mk., Sellerie 5,60 Mk., Endivien 5,60 Mk. 7625

Brüssel, 31. Dezember 1915. Schöne Früchte waren sehr begehrt. Es wurden folgende Preise erzielt: Äpfel: *Bellefleurs* 0,13 bis 0,22 Mk., *Rtte.* 0,24—0,36 Mk., *Königlicher Kurzstiel* 0,22—0,32 Mk.; Birnen: *Hardenpont* 0,64—1,52 Mk., *Catillac* (zum Kochen) 0,12 bis 0,16 Mk., Kastanien 0,80—1,28 Mk., Trauben: *Black* 1,04—1,44 Mk., *Colman* 0,64—1,28 Mk., Knoblauch 2,60—3,20 Mk., Schalotten 0,32 bis 0,44 Mk. das Kilo; Mandarinen — 50 mm 1 Mk., Mandarinen — 55 mm 1,28 Mk., Mandarinen — 60 mm 2 Mk. die Kiste.

Mitgeteilt vom Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und der Provinz Brabant. 7624

Die Obsternte in Rußland im Jahre 1915.

Die Witterungsverhältnisse waren der Obsternte in diesem Jahre im ganzen wenig günstig. Infolgedessen haben Gebiete, in welchen wertvolle Obstarten gebaut werden, eine schlechte Ernte aufzuweisen gehabt, und in anderen Gebieten ist, nach den Mitteilungen der Torg-Prom. Gazeta, eine sehr kleine Obsternte im Vergleich zu den Vorjahren erzielt worden. Die Apfelernte insbesondere war gut nur in einem verhältnismäßig kleinen Teile Rußlands, in den meisten Gouvernements ist sie entweder nur befriedigend oder schlecht. Birnen sind nur an einzelnen Stellen gut ausgefallen; die Zahl der Gouvernements mit befriedigender Birnenernte war unvergleichlich größer, doch haben auch viele Gouvernements eine schlechte Birnenernte erzielt. Die Kirschenernte war befriedigender. In den meisten Gouvernements ist sie entweder gut oder befriedigend ausgefallen; eine unbefriedigende Kirschenernte wurde nur in einem kleinen Teile Rußlands beobachtet. Die Ernte der Pfirsiche und Aprikosen ist fast überall schlecht gewesen, mit alleiniger Ausnahme der asiatischen Besitzungen und der Gouvernements Astrachan und Poltawa. Die Weinernte ist ebenfalls nur mittel gewesen, sowohl infolge der ungünstigen klimatischen Verhältnisse, als auch im Zusammenhange mit dem Mangel an Schwefelblüte und Kupfervitriol. Man erwartet daher sehr hohe Weinpreise.

(Nach der Nowoje Wremja vom 2./15. November 1915.) 7626

□ □ □

Mitteilungen.

Gärtnerische Kriegsarbeit. Wie in allen Berufsständen Deutschlands in der Kriegszeit die Wohltätigkeit gepflegt wird, das zeigt auch das opferwillige Schaffen des Deutschen Privatgärtner-Verbandes, E. V., Hauptverwaltung Köln, Antwerpener Straße 7. Dieser Verband ist die größte, über ganz Deutschland verbreitete Vereinigung deutscher Privatgärtner. Allen politischen Strömungen fernstehend, nur streng nationalen Tendenzen huldigend, ist der Verband bemüht, die Interessen seiner Mitglieder in sachlicher Weise bei allen das gärtnerische Leben berührenden Tagesfragen wahrzunehmen, insbesondere auch durch Wohlfahrtseinrichtungen (Rechtsschutz, Stellennachweis, Darlehen, Sterbegeldunterstützung usw.) die wirtschaftliche Lage des deutschen Privatgärtnerstandes zu fördern.

Von den mehr als 5000 Mitgliedern stehen

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

zurzeit etwa 2000 im Felde, und hat der Verband, trotzdem er erst auf fünf Jahre seines Bestehens zurückblicken kann, zur Linderung der Not der Familienangehörigen seiner zur Fahne einberufenen Mitglieder während der Kriegszeit erheblich große Opfer aufgebracht. Es wurden gezahlt an Sterbegeldunterstützung (99 Tote) und Unterstützung von Familienangehörigen der zur Fahne einberufenen Mitglieder vom 1. August 1914 bis 15. Dezember 1915 insgesamt 43 890 Mk.

Auch nimmt der V. D. P. regen Anteil an der Fürsorge für die Kriegsbeschädigten des Gärtnerstandes. Auf seinen Antrag hin erfolgte in der Versammlung des Reichsverbandes für den deutschen Gartenbau zu Erfurt vom 4. September d. J. die Gründung eines Fürsorge-Ausschusses für Kriegsverletzte des deutschen Gärtnerstandes (Geschäftsstelle Berlin, Invalidenstraße 42), dem sich alle gärtnerische Vereinigungen des Reichsverbandes anschlossen.

Dieses opferwillige Wirken des Deutschen Privatgärtner-Verbandes, der lediglich in ehrenamtlicher Tätigkeit diese Mühewaltung zum Besten seiner Mitglieder ausübt, kann unter den gärtnerischen Vereinigungen nur als Vorbild werktätiger Wohlfahrtsfürsorge anerkannt werden. 7584

Futterpflanzen, die auch Obstzüchtern Nutzen bringen können. Wir haben schon früher *Comfrey* (*Symphytum asperrimum*) zum Grünfutter empfohlen. Nach der Erfahrung tüchtiger Landleute genügt ein Morgen *Comfrey*, um bei 5—6maligem Sommerschnitt Grünfutter für etwa 100 Schweine zu erhalten. Man kann die Blätter auch zu Heu trocknen. Es ist wohl nicht anzunehmen, daß Obstzüchter sehr viele Schweine halten, aber *Comfrey* ist ausgezeichnet für jede Kleinviehzucht, z. B. Ziegen und Kaninchen.

Topinambur (*Helianthus tuberosus*). Die *Topinambur*-Knollen finden zur menschlichen Ernährung mehr und mehr Verwendung; vornehmlich dienen sie aber als Viehfutter, zu welchem Zweck sie gekocht oder gedämpft werden müssen. Das grüne Laub, Stiele und Blätter werden im September geerntet und von Schafen und Ziegen, Rindvieh, Schweinen und Pferden gerne gefressen. Man kann die Stengel und Blätter auch trocknen und im Winter verfuttern.

Reife Spargelbeeren sind ein gehaltreiches und wertvolles Futtermittel, das man mit 12 bis 15 Mk. für 50 Kilo bewertet. Die Beeren müssen geerntet werden, sobald sie beginnen, sich rot zu färben.

Eicheln und Kastanien können in Mengen zum Viehfutter verwendet werden.

Der Anbau von *Phalaris canariensis* wird neuerdings sehr empfohlen. Diese Grasart, deren Samen unter dem Namen Kanariengrassamen bekannt ist, wird in Holland auf großen Flächen als Hafersatz angebaut. Der Samen enthält einen sehr hohen Prozentsatz von Nahrungsstoffen. 7405

Die türkische Birne. Die Sprachgelehrten haben sich über den Ursprung des Namens „*Bergamotte*" den Kopf zerbrochen; einige wollten die Bezeichnung von dem Namen der Stadt Bergamo in Oberitalien ableiten, andre wollten sogar eine Verbindung zwischen dieser Birne und der alklassischen Stadt Pergamon herstellen. Jetzt steht aber fest, daß der Name aus der türkischen Sprache stammt. Bei den Türken führt diese Birnenart den Namen *beg-armudu*, zu deutsch „*König der Birnen*". Das Wort armudu bedeutet im Türkischen „Birne", der Ausdruck beg oder dessen Nebenform bei bezeichnete ursprünglich einen König und wird jetzt in dieser Sprache als Titel- oder Rangbezeichnung in der Bedeutung unsrer Worte „Fürst" oder „Gouverneur" gebraucht. Die Türken haben eine Reihe der herrlichsten Frühlingsblüten aus Asien nach Europa verpflanzt, wie den Flieder, den wir ihnen zu Ehren noch vielfach den türkischen Flieder nennen, die Tulpe, die Narzisse, die Kaiserkrone und manche andre Blumen. Die europäische Obstkultur verdankt ihnen auch die in Rede stehende Birnensorte, die im 16. Jahrhundert aus Konstantinopel mit ihrem türkischen Namen *beg-armudu* nach Italien gelangt ist. Da die Italiener nicht wußten, was der Name zu bedeuten habe, bezogen sie ihn auf ihre Stadt Bergamo und nannten diese Birne *pera bergamotta* oder einfach *bergamotta*. Aus Italien ist dann die *Bergamotte* in die übrigen westeuropäischen Länder und also auch nach Deutschland verpflanzt worden. 7457

Hirse und Marmeladen. Der Fachausschuß für Kolonialwaren, Landesprodukten, Teigwaren, Konserven u. a. der Preisprüfungsstelle in Leipzig Stadt und Land hat in seiner gestrigen Sitzung über die Höchstpreise für geschälte und polierte Hirse und für Buchweizen beraten. Buchweizen kommt für Leipzig weniger in Betracht. Der Höchstpreis von geschälter Hirse ist im Kleinhandel mit 47 Pfg., für polierte Hirse mit 50 Pfg. für das Pfund angenommen. Bei diesen Preisen ist beste Ware vorausgesetzt. Marmeladen sind durch Verordnung des Reichskanzlers in fünf Sorten geteilt worden. Die Verkäufer sind verpflichtet, Marmeladen nach den Sorten I—V zu bezeichnen, und zwar muß die Bezeichnung an allen Gefäßen enthalten und deutlich sichtbar angebracht sein. Die besten Sorten Marmelade, aus einer Fruchtart hergestellt, unterliegen einer Einschränkung durch Höchstpreise nicht. Unter Sorte II fallen die aus vier Fruchtarten hergestellten, die keine größere Äpfelbeiwage als die Hälfte ihrer Gesamtmenge enthalten. Reine Apfelmarmeladen gehören zur Sorte III, ebenso Marmeladen aus Früchten aller Art, in welche Fruchtrückstände mit eingewogen sind, jedoch nicht mehr als ein Viertel der Gesamtmenge. Enthalten sie mehr Fruchtrückstände, so fallen sie unter Sorte IV, das sind die sogenannten Kunstmarmeladen. Wenn aber diesen Marmeladen auch noch Rüben oder Kartoffeln beigefügt sind, so fallen sie unter Sorte V. Jeder Verkäufer hat die Ware auszuzeichnen und der Käufer hat die Pflicht, darauf zu achten, daß er nicht mehr bezahlt, als der gekauften Sorte entspricht. Zuwiderhandlungen sind anzuzeigen und werden streng bestraft. 7627

Literatur.

Deutscher Gartenkalender 1916, herausgegeben von *M. Hesdörffer*. Verlag *Paul Parey*, Berlin SW, Hedemannstr. 10 u. 11. Preis 2 Mk.

Praktisches Gartenbuch für Gartenfreunde, III. Aufl., herausgegeben von *M. Hesdörffer*. Verlag *Paul Parey*, Berlin SW, Preis 4 Mk. 7634

□ □ □

Fragekasten.

Frage 373. Ich bitte um Angabe von spätblühenden und frostharten Sorten von Äpfeln, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren. Auf kultiviertem Moorboden, der von Gefangenen der Provinz Hannover (Lüneburger Heide) zugerichtet und wo mit zeitweiligem Frostschaden zu rechnen ist, soll Erwerbsobstbau getrieben werden.

Die anzugebenden Sorten sollen zunächst versuchsweise ausprobiert werden, um dann die der Gegend zusagenden Sorten in größerem Umfange auf Kriegeransiedelungen anzubauen.

Um freundliche Angaben von möglichst vielen, als sicher bekannten spätblühenden und frostharten Sorten, die sich auch für Tafel- und Küchenzwecke, sowie zur Konservenverarbeitung eignen, wird gebeten. 7632

Antwort auf Frage 369 Heft 23 der D. O.-Z. 1915, S. 383.

Die besten Stachelbeersorten für Großanbau sind nach meiner Erfahrung *Rote Triumph* (*Whinhams Industry*) und *Weiße Triumph* (*Lovels Triumph*). Sie sind für alle Zwecke geeignet, zum Grünpflücken, für Marmelade und Wein, sowie zum Rohgenuß, dabei großfrüchtig, sehr reichtragend und widerstandsfähig gegen den amerikanischen Meltau. Auch werfen diese beiden Sorten durch eine Bespritzung mit Schwefelkalkbrühe die Blätter nicht ab. — In einer sogenannten Frostlage (Talniederung mit Wasserlauf) würde ich einen Massenanbau von Stachelbeeren überhaupt nicht vornehmen, sondern lieber schwarze Johannisbeeren pflanzen, welche gegen Frühjahrsfröste bedeutend widerstandsfähiger sind. In Höhenlagen leiden die Stachelbeeren durch Frühjahrsfröste gar nicht, oder doch äußerst selten. Übrigens kann man das Austreiben der Stachelbeeren durch eine Bespritzung von Kalkmilch oder hochprozentiger Schwefelkalkbrühe um etwa eine Woche verzögern. Eine Bespritzung mit Schwefelkalkbrühe (1 : 3) oder Obstbaumkarbolineum mit Kalkzusatz im März vor dem Austreiben ist so wie so nötig, um die Wintersporen des amerikanischen Meltaus nach Möglichkeit zu vernichten. Dadurch wird die Entwicklung des Meltaus bis nach der Ernte hintangehalten. Nach der Ernte muß dann allerdings wieder eine regelmäßige Bespritzung einsetzen, um die Austreibung des Meltaues tunlichst zu hemmen. Befallene Zweigspitzen werden im Herbst weggeschnitten und verbrannt und das Land zwischen den Reihen mit der Hand oder mit dem Pflug gestürzt. — Der amerikanische Meltau ist in Deutschland weit verbreitet, so daß auch in Gegenden, wo derselbe noch nicht auftritt, doch mit seinem Auftreten gerechnet werden muß. Einzelne befallene Sträucher in Privatgärten werden nur zu leicht übersehen und dann ist er in bisher freien Anlagen auf einmal da, sozusagen über Nacht, gewöhnlich nach einem warmen Regen. Deshalb kommen für größere Anlagen nur solche Sorten in Frage, welche widerstandsfähig sind und nicht der ganze Verdienst durch Bekämpfungsmaßnahmen verschlungen wird. Solche Sorten sind die oben genannten. Zu weiterer Auskunft bin ich gern bereit. 7628

R. Neumann in *Walddorf-Sa.*

□ □ □

Personalien.

Die staatliche Fachprüfung für Garten-, Obst- und Weinbautechniker an der Königlichen Lehranstalt für Obst- und Gartenbau zu Proskau bestanden im Dezember die Prüflinge:

1. *Adolf Mertens* aus Rodenkirchen,
2. *Johannes Kicherer* aus Berlin,
3. *Willi Nerche* aus Essen,
4. *Gerhard Roß* aus Breslau und
5. *Willi* Tapp aus Düsseldorf.

Die Prüflinge hatten als Sondergebiet „Landschaftsgärtnerei“ gewählt. Allen konnte die Berechtigung zur Führung des Prädikates „staatlich diplomierter Gartenmeister“ zuerkannt werden. 7631

Auszeichnungen.

Clement, Gefr., aus Schlath i. Württ., erhielt das Eiserne Kreuz.

Martin, Gefreiter, R.-I.-R. 109/12, wurde zum Unteroffizier befördert.

Müller, Alfred, R.-I.-R. 107-6, erhielt das Eiserne Kreuz, die Friedrich-August-Medaille in Silber am Kriegsbande und wurde zum Unteroffizier befördert. 7633

Welker, K., aus Meckesheim bei Heidelberg, wurde zum Unteroffizier befördert und erhielt die Badische Silberne Verdienst-Medaille.

Es fielen für das Vaterland:

Jacobi, aus Apolda.
Schopf, Wilhelm, Obergärtner, Petkus in der Mark.

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Versammlung von Mitgliedern des D. P.-V. und von Vertretern des deutschen Obstbaues in Berlin am Mittwoch, den 23. Februar, vormittags 9 Uhr im Architektenhause, Schwedler-B. Saal, Berlin W, Wilhelmstr. 92/93.

Deutsches Obst in der Kriegszeit: Herr Hauptmann E r t h e i l e r, z. Z. im Kriegsministerium.

Zusammenschluß der Obstzüchter zur gemeinsamen Lieferung während der diesjährigen Ernte.

Wir laden zu dieser Versammlung die Vertreter obstbaulicher Behörden und Körperschaften, die Mitglieder des D. P.-V., Obstbaubeamte und Obstzüchter ein. 7612

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: L o r g u s.

Beitragszahlung. Wir bitten die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, den Jahresbeitrag jetzt bezahlen zu wollen. Der D. P.-V. hat für Druck und Versand der Deutschen Obstbauzeitung, für die Geschäftsführung und im besonderen für die Arbeiten, die durch den Krieg herbeigeführt sind, trotz aller Sparsamkeit bedeutende Ausgaben, während die Beiträge für die sehr zahlreichen im Felde stehenden Mitglieder und auch manche andere Einnahmen fortfallen. Es zahlen:

Persönliche Mitglieder	8.— Mk.
Persönliche Mitglieder, die im Auslande wohnen	10.— Mk.
Vereine	10.— Mk.
Körperschaftliche Mitglieder	50.— Mk.

Wir haben, um unseren Mitgliedern die Kosten für die Postanweisung zu ersparen, diesem Hefte eine Zahlkarte beigelegt, durch die bei jeder Postanstalt der Mitgliedsbeitrag, dessen Höhe auf dem Postscheck angegeben ist, ohne Kosten für den Absender eingezahlt werden kann. Wir bitten unserer heutigen Bitte zu entsprechen. 7615

Abmeldungen, die satzungsgemäß bis spätestens bis zum 1. Dezember hätten gemeldet sein müssen, sind von uns mit Rücksicht auf die Zeitverhältnisse ausnahmsweise noch bis jetzt anerkannt worden. Es ist uns dies aber fernerhin deshalb nicht mehr möglich, weil wir die Auflage der Deutschen Obstbauzeitung fest bestellen und die Postliste fest aufgeben mußten. Dem D. P.-V. würden durch die weitere Anerkennung verspäteter und deshalb nicht rechtsgültiger Abmeldungen nicht nur Einnahmen entfallen, sondern Ausgaben erwachsen, die nicht zu verantworten sind. Wir bitten dies zu berücksichtigen und dem D. P.-V. in dieser ernsten, schweren Zeit treu zu bleiben. Mitglieder, die im Felde stehen, bleiben, auch ohne daß sie den Beitrag bezahlen, Mitglied des D. P.-V. 7646

Veredlungsreiser zum Umpfropfen. Wir werden in diesem Jahre von einer allgemeinen Verteilung von Veredlungsreisern zum Umpfropfen in größerem Maßstabe, wie dies in früheren Jahren geschehen ist, absehen, weil es überall an den hierfür nötigen Veredlern fehlt. Wir sind aber bereit, soweit es uns möglich ist, etwaige Wünsche nach Veredlungsreisern bestimmter Sorten zu erfüllen. Wir können aber ein bestimmtes Versprechen im voraus nicht abgeben.

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

□ □ □

Perle und andere beste Erdbeersorten.

Von *Otto Lunderhausen* aus *Groß-Lichterfelde* bei Berlin, z. Zt. im Felde.

Ich ließ mir vor Jahren von verschiedenen Stellen 50 Sorten Erdbeeren schicken und merzte dann alle mir entbehrlich scheinenden Sorten aus; darunter leider auch *Laxtons Noble*. Ich behielt nur 3 Sorten, und zwar

1. *Deutsch-Evern* als die früheste; sie liebt feuchten Boden, gibt dann aber sehr großfrüchtige Beeren. Bei trockenem Boden ist für sie Bewässerung notwendig.

2. *König Albert von Sachsen* folgt in der Reifezeit. Die Sorte verlangt nicht so sehr wie die vorgenannte Bewässerung, sofern der Boden nicht gar zu leicht ist.

3. *Perle*. Jetzt nicht mehr ganz neue, aber

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach" und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

neuerdings sehr viel empfohlene, großfrüchtige, immer und vor allem sehr spät bis in den Herbst tragende Sorte.

Für meine Bodenverhältnisse in Teltow in der Mark Brandenburg genügten diese drei Sorten, um von Anfang Juni bis zum Oktober je nach Witterung jeden Tag Erdbeeren in großen Mengen aus dem freien Lande liefern zu können. Ich habe mich überzeugt, daß „*Laxtons Noble*" als die anspruchsloseste gegen Trockenheit und als die allerfrühste zu den empfehlenswertesten Sorten gehört. Auch in diesem außerordentlich trockenen Frühsommer war sie am unempfindlichsten und sehr großfrüchtig, während *Deutsch-Evern* förmlich vertrocknete. Beide Sorten standen nebeneinander. Am Anfang meiner Sortenprüfung war mir *Laxtons Noble* leider unecht geliefert worden und meinem Nachbarn ging es ebenso. Statt „*Noble*" erhielten wir die Sorte „*Späteste von allen*". Man sieht ein Beispiel dafür, wie vorsichtig man beim Bezuge auch bei Erdbeerpflanzen sein muß. Meine echten *Laxtons Noble* wurden 1913 im Herbst gepflanzt; sie brachten 1914 nur mittleren Ertrag, dafür aber 1915 ungeheuer viel, nämlich von dreiviertel Morgen an manchen Tagen bis 1 ¾ Zentner, trotzdem ihre Blüte zum großen Teil durch Nachtfröste vernichtet schien. Die Früchte kosteten anfangs 1.20 Mk. und fielen bis 70 Pfg. für ½ Kilo. Es waren durchweg sehr große Früchte. Von keiner anderen Sorte kann ich solche Erträge und eine Größe und Schönheit der Früchte bei gleicher Anspruchslosigkeit erzielen. Wir hatten in der Teltower Flur 1 Meter bis 1 Meter 25 Zentimeter Grundwassertiefe; die obere Ackerkrume ist anmooriger Boden, der Untergrund ist Lehm mit genügendem Kalkgehalt und tiefer steht fester Ton mit Lehmschicht weise abwechselnd. Wir zahlen an den Magistrat der Stadt Berlin für den Morgen 50 Mk. Pacht, d. h. für Naturland am Bahnhof Teltow. Es wird auf 6 Jahre verpachtet, und die Pacht kann nach Ablauf dieser Zeit wieder erneuert werden. Rieselland kostet 60 Mk. für 1 Morgen. Das Naturland ist an meiner Stelle wohl der beste Boden der Berliner Umgegend, in 20 Minuten vom Anhalter Bahnhof zu erreichen. Es haben sich hier wegen der Nähe Berlins hauptsächlich Handelsgärtner angesiedelt. Es wächst alles ausgezeichnet, z. B. Blumenkohl giebt große, zarte und schneeweiße Köpfe, Weizen, Zuckerrüben. Auch für Obstbaumschulen ist der Boden sehr geeignet, ohne daß viel Dung verwendet zu werden braucht. Ich sah an einjährigen Okulanten Jahrestriebe bis 2 ½ Meter, auch alles Beerenobst trägt überreich. Nur Stein- und Kernobstbäume leiden in ihrer Blüte sehr oft an späten Frühlingsfrösten, selbst die Fliederblüten erfrieren oft noch. Dadurch, daß die Erdbeerblüte zum Teil erfroren war, werden die Früchte um so größer, was für den Berliner Markt die Hauptsache ist.

Als eine ziemlich späte Sorte, die in der Reifezeit an *Laxtons Noble* anschließt, schätze ich *König Albert*. Sie ist für die hiesigen Verhältnisse besser als die „*Hansa*", trotzdem auch diese ihre großen Vorzüge durch ihre Süßigkeit, ihre dunkelrote Farbe und ihren dunkelroten Saft hat. Ich besitze von der *Hansa*-Erdbeere einige tausend Pflanzen. Ihre Früchte sind bei mir aber nur mittelgroße. Bei feuchtem Boden oder künstlicher Bewässerung muß sie wohl größer werden. *König Albert von Sachsen* zeichnet sich wie immer durch sehr hohe Erträge aus; ich erntete von je 40 Pflanzen durchschnittlich jeden Tag während der Hochernte 1 ½ Pfund. Die Früchte waren totz aller Dürre und trotz ungenügender Pflege wegen Mangel an Leuten während des Krieges groß. Die großfrüchtige immer tragende *Rote* und *Weiße Perle* ist eine sehr einträgliche Sorte, die ich sehr schätze. Zwischen *Roter* und *Weißer Perle* ist nach meiner Überzeugung kein anderer Unterschied, als daß 100 Pflanzen der *Roten Perle* 20 Mk., der *Weißen* aber nur 5 Mk. kosten. Ich habe wiederholt die Früchte der *Weißen* und *Roten Perle* verglichen, ich konnte aber niemals einen Unterschied finden. Die *Rote Perle* soll rotfleischig sein, aber sie ist es nicht. Ich habe während meines Urlaubs beide Sorten stark vermehrt und ich hoffe, wenn Gott mein Schicksal gütig durch alle Schlachten lenkt und ich glücklich vom östlichen Kriegsschauplatz zurückkehre, sie so stark wie nur möglich weiter zu vermehren. *Perle* hat nach meiner Überzeugung einen großen Handelswert für Berlin. Ich hätte z. B. in diesem Jahre meinen ganzen Pflanzenbestand von 1500 Stück gut verkaufen können. *Perle* vermehrt sich gerade so gut als andere Ananas-Erdbeeren durch Ausläufer, trotzdem sie nicht deren kräftigen Wuchs hat. Ich pflanze sie auf 20—25 Zentimeter im Verband und lasse sie zwei Jahre stehen. Ihre Erträge sind außerordentlich groß; ich habe z. B. von einem erst in diesem Jahre neu bepflanzten Beet von 20 Meter Länge und 1,50 Meter Breite und 6 Reihen mit zusammen 500 Pflanzen von Mitte Juli bis Ende August durchschnittlich jeden 2. bis 3. Tag je nach dem Wetter, ob sonniger oder bedeckter Himmel allein ohne Hilfe innerhalb 20 Minuten je 4—5 Pfund Früchte gepflückt. Ihre Früchte stehen frei über dem Laub auf kräftigen Hochstielen, wodurch das Pflücken sehr erleichtert wird. Die Früchte werden bis 7 Gramm schwer, sind lebhaft gefärbt, haben die Form der Sorte *König Albert*, sind aber etwas kleiner. Die Pflanzen blühen ununterbrochen bis der Frost sie zerstört. Ich konnte schon bis 9 Fruchttriebe mit je 4 bis 5 Stück jungen reifen Früchten zählen und dabei waren die Pflanzen mit Blüten dauernd bedeckt. Man sollte diesen Sorten von Zeit zu Zeit einen Dungguß geben, sei es Jauche oder Kunstdüngerlösung und die Beete mittelfeucht halten, um so besser wachsen dann die Pflanzen und um so schöner sind dann die Früchte. Selbst die wenig oder noch unbewurzelten Ausläufer sind so sehr zur Fruchtbarkeit geneigt, daß man frühzeitig die Blütentriebe auskneifen muß; sie kommen schon fast mit einem Blütentriebe zur Welt, wodurch ihr Wachstum beeinträchtigt wird, falls man die Blütentriebe nicht entfernt. Auch bei neuangepflanzten Beeten muß man 4 bis 6 Wochen lang an den Pflanzen jeden Blütentrieb im Keim unterdrücken. Im Herbst von Mitte September ab je nach Witterung stellt man kastenartige Bretter um die Beete und bedeckt sie mit Papier oder Glasfenstern, um die Pflanzen vor Nachtfrösten zu schützen. Auf diese Weise kann man bis in den Oktober hinein und auch noch länger Früchte ernten.

Um sie aus Samen zu vermehren, nimmt man gut ausgereifte Früchte, trocknet sie in der Sonne unter Glas bis keine Feuchtigkeit mehr in der Frucht ist, bewahrt sie in der getrockneten fleischigen Hülle an einem möglichst trockenen Orte bis zum Frühjahr auf und sät sie dann aus, nachdem man die Früchte vorher zwischen den Fingern zerrieben hat. Die Samen legt man vor der Aussaat 24 Stunden in warmes Wasser von etwa 28 Grad, vermengt sie dann mit trockenem Sande und sät ihn in einem halbwarmen Kasten unter Glas im März aus. Auf diese Art erzielt man kräftige Pflanzen, die noch in demselben Jahre Früchte tragen.

Auf dem Berliner Markt ist die Sorte *Perle* noch wenig vertreten. Ich fragte Mitte August in verschiedenen Geschäften, darunter auch in einem Berliner Obst- und Delikatessengeschäft im Westen Berlins nach Erdbeeren. Der Geschäftsinhaber sagte mir: es gäbe jetzt keine Erdbeeren. Als ich ihm darauf sagte, daß ich ihm sehr schöne Erdbeeren liefern könnte, war er sehr erstaunt und verlangte für mein Angebot von 1 Mk. für 1 Pfund soviel ich ihm liefern könnte. Er war mit den von mir gelieferten Früchten sehr zufrieden. Es ist nicht zu viel gesagt, daß die großfrüchtige immer tragende Sorte *Perle* in Wirklichkeit eine wahre Perle ist, die jeder, der sie kennen gelernt hat, hoch schätzt. Ich möchte sagen, daß der einzige Fehler der Erdbeersorte *Perle* der gleiche ist, den auch die *Schattenmorelle* oder *Große lange Lotkirsche* besitzt, die ich stark anpflanze, nämlich zu große Fruchtbarkeit.

Für Versandgefäße verwende ich vorteilhafte Spankörbchen für 1 Pfund Früchte. Acht solcher Körbe kommen in einen Überkorb aus Leisten, die ich aus der Holzwarenfabrik von *Jahn* in Meuselbach beziehe. Diese Lattenverschläge sind mir aus manchem Grund lieber als die vom Bühler Obstbauverein empfohlenen Körbe. Der Preis ist auch billiger.

Die Erdbeersorte *Jeanne d' arc* kommt *König Albert von Sachsen* am nächsten. Leider wird sie nicht so gut bezahlt, weil sie nicht so süß und einen nicht so schönen Geschmack wie diese hat. Ihr Ertrag ist aber sehr groß. Die Pflanze wächst kräftig. Auch die *Amerikanische Volltragende* wäre empfehlenswert, wenn sie nicht zu kleinfrüchtig bliebe. Alle anderen Sorten, die ich erprobt habe, waren wohl teilweise sehr großfrüchtig, aber ihre Erträge reichten nicht an die von mir empfohlenen Sorten heran. Ich habe auch die *Lößnitzer Weinbergerdbeere* angepflanzt, sie bleibt aber hier viel zu klein und reift auch erst 1 bis 2 Tage später als *Deutsch-Evern*. Sie lohnten hier überhaupt nicht gepflückt zu werden. Jedenfalls liebt sie die steinreichen Südabhänge der Lößnitz, die ich ihr nicht bieten kann. 7448

□ □ □

Der deutsche Obstbau und Handel nach dem Kriege.

Vortrag zur Kriegs- und Hauptversammlung des D. P.-V. in Erfurt von Kgl. Gartenbaudirektor *Grobben* in *Berlin*.

Wie sich nach dem Kriege die wirtschaftlichen und handelspolitischen Verhältnisse in unserem Vaterlande gestalten werden, vermögen wir heute noch nicht vorauszusehen. Ich kann deshalb hierüber weder Aufschlüsse geben, noch will ich Vermutungen aussprechen. Dagegen läßt sich sehr wohl über die Frage der künftigen Gestaltung, über die volkswirtschaftliche Bedeutung, über die Ausdehnungsmöglichkeit des deutschen Obstbaues und über den Anteil des Obstes an der Volksernährung sprechen. Über den Obsthandel möchte ich mich nur insofern äußern, als ich versuchen werde, Vorschläge dahingehend zu machen, wie wir denselben aus eigner Kraft weiter ausgestalten können. In diesem Rahmen will ich gerne hier einige Mitteilungen machen, und zwar zunächst über die Gestaltung des Obstbaues nach dem Kriege.

Der große Krieg hat neben all dem Jammer und den Schrecknissen, abgesehen von anderen günstigen Einflüssen, auch das gesamte Gebiet der Volksernährung erheblich beeinflußt. Selbstverständlich wäre es uns allen lieber gewesen, wenn dieser Umschwung ohne den entsetzlichen Krieg eingetreten wäre. Wir wollen der Hoffnung Ausdruck geben, daß diese im Interesse der Volksgesundheit so erfreuliche Wandlung von Dauer ist. Sie alle wissen, daß durch die Knappheit mancher Nahrungsmittel bedingt, alsbald nach dem Kriege behördliche Maßnahmen eine veränderte Lebenshaltung anordneten, und daß dadurch Obst und Gemüse als wichtiges Volksnahrungsmittel zu seinem Rechte kam. Niemals ist der Obstgenuß so einmütig empfohlen, niemals ist so viel Obst gegessen und niemals so viel Obst konserviert worden, wie jetzt, während der Kriegszeit. Vom Standpunkt einer gesunden Volksernährung ist dies hocherfreulich, und auch die Entwicklung unseres gesamten deutschen Obstbaues wird dadurch beeinflußt. Behörden sowohl als Ärzte, Vereine und andere werden dafür sorgen, daß dieser günstige Umschwung anhält.

Was aber ergibt sich aus diesen veränderten Ernährungsanschauungen für die Zukunft des deutschen Obstbaues? Diese Frage ist unschwer zu beantworten, denn nach meiner Überzeugung wird dieser Umschwung in der Ernährung dem deutschen Obstbau eine glänzende, fast unbegrenzte Entwicklungsmöglichkeit sichern, denn der Verbrauch an Obst wird von Jahr zu Jahr ganz erheblich zunehmen, und deshalb müssen wir naturgemäß mehr Obst anbauen. Uns aber erwächst aus dieser Tatsache die Pflicht, mit den zu erwartenden und veränderten Verhältnissen Schritt zu halten und dahin zu streben, daß wir:

1. die Erzeugung dem steigenden Verbrauch entsprechend fördern,
2. die Erzeugung den Forderungen des Verbrauches anpassen und besonders große Mengen Obstes für die Volksernährung zu mäßigen Preisen den Märkten zuführen,
3. den Verbrauch möglichst im eigenen Lande anzubauen uns bemühen.

Wenn wir das erreichen wollen, und ich bin überzeugt, daß dieses Ziel nicht aussichts-

los ist, müssen wir uns vor allen Dingen freimachen von all den die Entwicklung hemmenden Extremen, in die wir deutschen Obstzüchter leider immer wieder verfallen und die der Entwicklung unseres heimischen Obstbaues hinderlich sind. Alle unsere Bestrebungen lassen die den Erfolg sichernde Stetigkeit vermissen: Einmal halten wir die Hoch- oder Halbstammkultur, dann den Busch oder das Spalier, oder das Fein- oder Wirtschaftsobst für das einzig richtige und Erfolg versprechende. So werden oft jahrelange Versuche gemacht, die dann als nutzlos später wieder aufgegeben werden. Aber die Zeit ist inzwischen dahin, und unser Obstbau kommt nicht vorwärts. Es ist klar, daß solche Unsicherheit und Unstetigkeit in der Durchführung wichtiger Arbeiten den erhofften Erfolg nicht bringen kann. Wir müssen, wenn wir erfolgreich die Versorgung des deutschen Volkes mit heimischem Obst erreichen wollen, in der Hauptsache nur das eine Ziel vor Augen haben und verfolgen, nämlich: den Massenanbau sicher Ertrag bringenden Obstes für die Volksernährung zu fördern. Erst dann wird es uns gelingen, diejenigen Massen an Obst im eignen Lande zu erzeugen, die der vermehrte Verbrauch erfordert.

Ich möchte auch kurz auf die Obstverwertung zurückkommen und besonders auf das Dörren des Obstes hinweisen. Wieviel ist nicht vor Jahren über das Dörren des Obstes gespöttelt worden! Dennoch haben Vereine und Obstfachleute und auch der Deutsche Pomologen-Verein immer wieder die Nützlichkeit des Dörrens betont. Jetzt, während des Krieges sehen wir, von welch großer Bedeutung das Dörren ist. Es ist nur bedauerlich, daß wir auf diesem Gebiete in all den Jahren so geringe Fortschritte gemacht haben! Aber es ist ja bekannt, daß nur zu häufig eine wirklich gute Sache, weil sie einzelnen nicht paßt, in der Entwicklung zurückgehalten wird. Möge auch das nach dem Kriege anders werden.

Die Aussichten für unseren Obstbau sind nach dem Kriege ohne Frage außerordentlich günstige, und wir dürfen bestimmt mit einer großen Entwicklungsmöglichkeit rechnen. Vielleicht liegt aber gerade darin auch wieder eine gewisse Gefahr, und, wie so oft, möchte ich auch jetzt vor jeder Übereilung warnen. Wer den Obstbau nur als Allheilmittel ansieht, um durch denselben auf leichte Art und Weise Geld zu verdienen, der wird der Sache nicht nützen und bestimmt Enttäuschungen erleben. Der erfolgreiche Obstbau setzt vor allen Dingen genügende Sachkenntnis und das Vorhandensein genügenden Betriebskapitals voraus. Nur wo diese Bedingungen vorhanden sind, wird man Erfolg erzielen. Deshalb sollte auch nach dem Kriege nicht jedermann ohne weiteres sich der Obstkultur zuwenden, sondern sich die Sache vorher reiflich überlegen und sich gut beraten lassen.

Hinsichtlich der Gestaltung des Handels habe ich schon darauf hingewiesen, daß ich der Zukunft nicht vorgreifen möchte und auch nicht voraussehen kann, was sie uns bringen wird. Bisher wurde unser Obsthandel beeinflußt:

1. durch den Ausfall der heimischen Ernte,
2. durch die allgemeine wirtschaftliche Lage,
3. durch die Fähigkeit unserer Züchter, sich hinsichtlich des Anbaues und der Behandlung des Obstes den Wünschen des Handels und der Verbraucher anzupassen,
4. durch die ausländische Zufuhr.

Die Einfuhr ausländischen Obstes betrug

im Jahre 1913 für frisches Obst	82 422 000 Mk.
für getrocknetes Obst	43 361 000 Mk.
zusammen	125 783 000 Mk.

Es sind also ganz gewaltige Obstmengen, die wir zur Versorgung unseres Bedarfes von außerhalb beziehen. Nach meiner Überzeugung liegt aber gerade auch deshalb durchaus kein Grund zur Beunruhigung wegen der künftigen Gestaltung unseres Obsthandels vor. Gutes Obst wird vor wie nach gesucht, willig abgenommen und angemessen bezahlt. Unsere Sache wird es sein, den Obsthandel zu organisieren, zu verbessern und den gemeinsamen Verkauf noch mehr wie bisher in die Wege zu leiten. Solange der deutsche Obstzüchter sich nicht dazu versteht, das Obst sachgemäß zu behandeln und die Wünsche des Handels und des Verbrauchers zu beachten, werden auch die Schwierigkeiten, die sich hier und da beim Verkauf in den Weg stellen, nicht beseitigt werden. Auf der anderen Seite bietet aber der zunehmende Verbrauch an Obst eine so günstige Aussicht für den Verkauf, daß jegliche Besorgnis wegen des Absatzes zunächst überflüssig erscheint. Ich möchte deshalb noch einmal betonen, daß alle, die dazu berufen sind, die Pflicht haben, mit dahin zu wirken, daß sowohl hinsichtlich des Anbaues als auch der Behandlung des Obstes den berechtigten Forderungen des Handels und Verbrauches entsprochen wird. Geschieht das, dann wird auch in Zukunft der deutsche Obstbau ein mächtiger Faktor in unserem Wirtschaftsleben werden. 7612

Der Bericht über die Besprechung der Vorträge zur Kriegs- und Jahresversammlung in Erfurt folgt im nächsten Heft der D. O.-Z.

□ □ □

Bericht über eine Reise durch Süd-Frankreich.*)

Von Kreisobstbauinspektor *Eduard Mazarin* in *Worms*.

Von Lyon längs der Rhône erheben sich an beiden Ufern Anhöhen, die mit Obstgärten und Weinbergen bepflanzt sind. Bei Chasse links von Givors rechts, beginnt im Tiefland der Rhône ein ausgedehnter Aprikosenanbau, als Zwischenkultur ist Getreidebau, auch Weinbau vorhanden.

In Estressin sind schöne Aprikosenbäume angepflanzt, an der Station ist Verladestelle für Aprikosen.

Durch einen langen Tunnel fährt man nach der Stadt Vienne an der Gère. Vienne kann als Mittelpunkt eines der besten Aprikosenanbaugebiete gelten, am rechten Ufer bei

*) Siehe auch D. O.-Z. 1915, S. 260.

St. Colombe dehnen sich weite Flächen mit kräftigen Aprikosen-Hochstämmen aus; diese Bäume sind zurzeit schwer mit Früchten beladen. Insbesondere soll (*Abricot douce*) sehr alte Bäume geben. So erzählte mir der Schwiegervater des Bürgermeisters von St. Roman, daß diese Sorte Bäume von hundert Jahren Alter ergeben, sehr reichlich tragen und die besten Erträge ergeben. 1 Baum 1911 — 4 Zentner Früchte — 120 Franken.

In Vienne (Isère) sind verschiedene Baumschulenbesitzer: *Auguste Vigne*, *Benoit Moussier u. fils* und *Philibert Moussier*, bei letzterem sah ich *Abrico rosé* — *Blanc rosé*, sowie *Luizet* oder *Suchet* im Garten stehen, außer diesen Sorten pflanzt derselbe noch *d'Ampuis* oder *d'Hollande* sowie *Paviot*, derselbe ist jederzeit bereit, von diesen Sorten Bäume abzugeben; das Geschäft besteht seit 1824.

Von da geht man noch mehr südwärts durch Aprikosen-Anlagen nach Vaugris, wo die meisten und schönsten Aprikosenbäume in der Tiefebene stehen. Dazwischen sind Kirschenbäume, weniger Pfirsich.

Von Kirschensorten sind vertreten: *Bigarreau Jaboulay*, *Pélissier Reverchon*, *Tardif* (oder *Landkirsche*), dann noch *Courte queue hâtif*, *Précoce des Marches*, sowie *Criotte* — *Dona Maria* und *Reine Hortense*. Am rechten Ufer ist das Chateau d'Ampuis und die berühmten Weinberge des Côte-Rotie, im Hintergrund die Kette des Mont Pilat (1434 Meter); bis Les Roches de Condrieu, rechts des Cavanz, sind Aprikosen vorherrschend. Nun beginnen am Vareze in Hauptsache Pfirsichkulturen (Bäume 1 Meter Stammhöhe), gepflanzt 2,50 Meter zu 8 Meter, dazwischen Wein oder auch Kartoffeln.

Bei Le Péage de Roussilon bis hinüber nach der Côte St. Andrée, soweit das Auge reicht, reiht sich Pfirsich- an Pfirsichfeld bis Clonace. Der Pfirsichbau hat sich seit 30 Jahren immer weiter ausgedehnt, insbesondere seit die frühen amerikanischen Sorten eingeführt wurden. Dieselben haben sich im Tale der Rhône und der Garonne in den Bezirken des Mittelländischen Meeres und in den Pyrénées orientales eingeführt.

Die Früchte gehen meist auf die Märkte in die Großstädte Frankreichs oder werden nach England oder Deutschland gesandt.

Amsden, *Précoce de Hale*, *Le vainqueur*, *La France* usw. sind vorhanden. Bei Salaise sind wieder mehr Aprikosen-Hochstämme im breiten Tal, an den Hängen ist Weinkultur.

Bei Peyraud sind ebenfalls Pfirsich und junge Aprikosenpflanzungen.

Am Bahnhof St. Rambert d'Albon (von hier Zweigbahn über Rives nach Grenobel; an dieser Linie in Tullins-Fures bedeutender Nußhandelsplatz), großes Lager mit Obstverpackungsmaterial, zirka 10 000 Kisten, Käfige, Körbe. Am Eilgut viele ½-Zentner Ballen Holzwolle lagernd.

In der Umgegend sehr schöne Pfirsichkulturen 2,5 zu 2,5 Meter, teils frühe Amerikaner, teils spätere Sorten. Boden: obere Schicht roter Boden, kalkreicher Boden mit Quarz untermischt, 60 cm bis 1 m tiefer Kieselschotter.

Andacette im Tale der Rhône Aprikosenhochstämme, viel Pfirsich-Halbstämme, sowie Weinbau.

St. Valliere im Tale des Cance Aprikosen, an den Kalksteinbergen steigt Weinbau sehr hoch. Die Pfirsiche sehen hier gelb aus.

Tain (am Fuße der berühmten Weingärten der Eremitage Granitboden) längs der Rhône Alluvialböden aus rundem Schotter bestehend, der mit lehmiger kalkiger Bodenkrume bedeckt ist, hier Aprikosenkulturen.

Am anderen Ufer Tournon, Obstmarktflecken. Markt auf freiem mit Platanen eingesäumtem Platze, Wage unter Wellblechschuppen. Im unteren Isèretal sind wenig Aprikosen zu sehen, über La Roche-de-Glun geht's weiter, bis man am rechten Ufer auf steiler Höhe die Burgruinen Crussol sieht, dann beginnen reiche Kulturen Spargelbau, im oberen Isèretal soll Tullins-Fures bei Moirans großer Nußhandelsplatz sein.

Valence im Rhônetal sind hochgezogene Weinreben, ausgedehnter Weinbau, alsdann beginnt Getreidebau; der Obstbau verschwindet fast.

Livron, Städtchen auf einer Höhe über der Drôme. Im Drômetal viel Nußbäume und Maulbeerbäume, Kirschen als Randpflanzung von Getreidefeldern oder Weinanlagen. Von hier an nimmt die Gegend mehr einen südlichen Charakter an, kahle Höhen auf den Kalkfelsenzügen, die nur im Frühjahr fruchtbar, im Sommer und Herbst trocken sind. Hier macht sich auch schon der Einfluß des vorherrschenden Windes des Mistral geltend.

Loriol an der Drôme: hier sieht man Pfirsichanlagen und am Flußlauf Aprikosen, an den Rändern Maulbeeren.

La Cour-de-Condillac im Rhônetal hat Weinbau, auf beiden Seiten sowie auf einer Insel Weinbau, hochgezogene Reben, dazwischen Pfirsich. An den Berglehnen ist Weinbau in niederer Erziehungsart. Bei allen Höfen und Häusern Zypressenpflanzungen. Rechts die Ruine Rochemaure und unten die Zementwerke. Längs der Straße sind große Platanen-Alleen.

Montélimar am Roubion und Réaille: Hauptverladestelle für Obst, Tausende von Kisten, Sieves, Körbe liegen daselbst am Bahnhof. Viele Reineclaudenbäume vorhanden (Früchte z. Z. dreiviertel reif). Am rechten Ufer der Rhône Le Teil, Bahn nach den Ardèche, wo der Kirschenbau auch in Blüte stehen soll. Kirschenversand anfangs Mai nach Paris, London, Belgien und Schweiz. Südlich von Montélimar große Tomatenkulturen; im Jahre 1912 wurde durch Vermittelung der Bahnverwaltung P.L.M. die Sorte aus Neapel „*Italien*“ eingeführt, glatte, runde, ausgezeichnete Versandfrucht, die sich sehr rentiert. Zwiebelsamenbau usw. als Windschutz, Zypressenpflanzungen, sowie Schutzwände aus Rohr und Schilf.

Chateau neuf-du-Rhône: hier Mandelbäume und Weinbau. Winschutz durch lose Steinwände.

Dann folgt steiniges Terrain mit armen Kulturen.

Pierrelatte (Zweigbahn nach Nyons) auf linker Seite ist am Horizont der Mont-Ventoux (Windberg) sichtbar.

Von hier werden die Kulturen wieder gut, Zwiebeln, Mais, Tabak, sowie Blumenkulturen herrschen vor.

Mondragon: hier sind wieder Aprikosenbäume zu sehen.

Mornas, mit felsigem Terrain, auf denen der Ölbaum angepflanzt wird.

Piolene: jetzt tritt die Bahn in die fruchtbare Ebene von Orange. Jedoch schadet hier der Mistral den Kulturen sehr.

Orange: Kreuzpunkt der Bahn nach Vaison und Carpentras.

Verladestation für Obst, Aprikosen, Maronen. Aprikosenbäume hängen hier zum Brechen voll.

Die Bahn entfernt sich nun mehr und mehr von der Rhône und dem Gebirge und geht durch eine große Ebene. Hier sind alle Felder durch Zypressen-Reihen und Windschutzwände gegen die Einwirkung des Mistral geschützt, in Hauptsache sind es Frühkulturen aller Art.

Sorques: von hier Zweigbahn nach Carpentras (Aprikosen), von hier Aufstieg nach dem Ventoux (Windberg 1827 Meter hoch).

Avignon, an der Rhône gelegen, auf 58 Meter hohem Kalkfelsen der alte Palast der Päpste mit Promenade des Domfelsens, von hier schöner Blick ins Rhônetal. Die Länder zu beiden Seiten der Rhône bestehen aus Alluvialboden, aus rundem Schotter, auf dem eine lehmige, kalkige Bodenkrume aufliegt. Avignon selber ist mit alter sehenswerter, gut erhaltener Stadtmauer umgeben. Von Avignon führt eine Brücke nach der Insel Barthelase und von da nach Ville-neuve-les-Avignon.

Feigenbäume sieht man oft. Auch von hier wird viel Obst versandt, doch haben fast alle größeren Orte der Umgebung Obst- oder Gemüsemärkte, die von hier aus alle leicht und rasch durch Bahn, Omnibus, Auto oder Wagen erreichbar sind.

Südlich von Avignon mündet die Durance in die Rhône, auf beiden Seiten sind große Gemüse-, Aprikosen-, Olivenkulturen.

Mit dem Autoomnibus fährt man durch Gemüsegärten (Alluvialboden), dann über die verschiedenen Durancearme nach Chateaurenard, einem der bedeutendsten Südfruchtmarktplätze.

Der Markt wird mitten im Orte auf dem Denkmalplatz der Durance und in den angrenzenden Straßen, die auf beiden Seiten mit vielen Weinkneipen besäumt sind, abgehalten.

Von früh 3 Uhr an fahren die Fuhren aus der Umgebung von der Durance, der Rhône, der Vaucluse usw. mit Waren an und gegen 4 Uhr morgens beginnt der Markt.

Im Orte sind viele Großkäufer, Kommissionäre, Händler und Spediteure, die die Waren übernehmen, zu Sammelladungen zusammenstellen. Zum Teil muß die Ware erst umgepackt werden, oder für bestimmte Verhältnisse erst verlesen und sortiert werden. Dies Sortieren, Verpacken und Zusammenstellen geschieht in den großen Lagerräumen der Aufkäufer.

In manchen sind 20 und mehr Personen beschäftigt, z. B. bei *M. Aubert fils*. Meist geht die Arbeit aber so rasch, daß bis 12 Uhr am Bahnhof schon die Waggon beladen sind.

Ein großer offener Güterschuppen an der Bahn nimmt die Waren auf. Wagenmangel schien hier nicht zu herrschen, eine große Menge leerer Wagen stand zur Verfügung der Verlader. Sammelwagen für bestimmte Gegenden standen zur Benutzung. Zurzeit waren auf dem Markt vorhanden große Massen Tomaten, Aprikosen, Muskat ging dem Ende zu, als Ersatz folgt die Liabaud. Die Confiseur fing nun erst an zu reifen. Auch sind Verwertungsgenossenschaftslagereien im Orte. Ob diese große Erfolge erzielen, konnte ich nicht erfahren. Mit dem Auto fuhr ich mit Herrn *Aubert fils* nach verschiedenen größeren Pflanzungen. Aprikosen sind meist auf 50 cm Stammhöhe gezogen, teilen sich dann in vier Arme, auf 1 m in acht Arme und mehr. Die Bäume werden im Schnitt gehalten, so daß sie meist nur 2 bis 2,50 Meter hoch sind. Entfernung der Reihen 4 zu 5 Meter. Dazwischen etwas Weinreben.

Dann sind sehr viele Olivenhaine vorhanden, auch Olivenreihen oder Mandeln mit Wein als Zwischenpflanzung.

Von Avignon nach L'Isle sur Sorque (24 km). Die erste Strecke über Montfavet, Gadagne bis Morières (9 km) sieht man wenig Aprikosen, etwas Feigen, dagegen sind die Höhen alle mit Oliven und etwas Weinbergen bedeckt. Bei St. Laturien-les-Avignon wird der Weinbau und Olivenbau besser, auch Felder mit Spargel und Wein wechseln mit Pfirsich und Wein oder Kirschen. Hier sind wieder viele Windschutzpflanzungen errichtet.

Dagegen ändert sich das Bild bei Gadagne. Auf meist fruchtbarem Kalkboden sind Maulbeeren, Wein und ganze Olivenwälder vorhanden.

Bei Le Thor geht's über die Sorque nach L'Isle sur Sorque. Schöne Weinberge mit Drahtziehung sind vorhanden. (Von hier wird ein Ausflug nach der Quelle der Vaucluse als sehr interessant mir empfohlen, leider ist meine Zeit zu knapp). Von L'Isle sur Sorque fuhr ich durch schöne Spargel-, Melonen-, Artischokenfelder nach Le petite Palais, wo viel und guter Wein wächst, während Pfirsichbäume zurückgehen, bis zum Marktplatz. Cavaillon (7 km); dies ist ein wichtiger Bahnknotenpunkt.

Zweigbahn nach Orgon und Selon, Apt und Volx oder bis Pertruix und Aix. In Cavaillon besuchte ich die Firma *Mignon frères*. In den Lagerräumen waren nur kleine Mengen Aprikosen vorhanden, aber viele Fässer gefüllt mit gelben Kirschen, die im Februar oder später an die Konservenfabriken nach Deutschland gesandt werden sollten. Die Versendung soll so leichter sein, als in frischer Form. In der Nähe ist auch eine große Werkstätte, in der die Versandgefäße hergestellt nnd Reparaturen ausgeführt werden. Der Marktplatz ist auch hier im Orte mit riesigen Platanen umsäumt und soll der Umsatz auf dem Markte sehr groß sein.

Mit dem Wagen fuhr ich mit dem jüngeren Herrn *Mignon* in die Anlagen der Umgebung.

Auffallend ist hier die überall wiederkehrende Bewässerungsmöglichkeit der Felder, ohne die reiche Ernten unmöglich wären., Dann die vielen Schutzpflanzungen und Schutzwände. Große Zäune aus Zypressen, auch aus Weißdorn und Weiden; dann Schutzwände aus Schilf, von letzterem kostet das Meter 20 Sous — etwa 80 Pfg. (Siehe Bild der Bremer Handelsgesellschaft.)

Interessant waren auch die Spargelfelder, die zum Teil zur Frühtreiberei benutzt werden;

auch Herr *Mignon* besitzt ein 8 Morgen-Feld. Die zweihundert Meter langen Reihen sind in zwei Meter Entfernung angelegt. Die grünen Spargeltriebe waren so kräftig, wie ich sie in Deutschland nur vereinzelt gesehen habe.

Längs der Reihen wird mit dem Pflug eine Furche gezogen und dann tüchtig mit Pferdedünger, welcher aus Marseille kommt, bepackt, dann werden flache Bretter als Kasten aufgestellt. Das laufende Meter Kasten und Fenster soll auf 6 Franken zu stehen kommen. Die ersten Spargeln gehen in die Städte, aber auch große Partien nach Deutschland. Die Spargeltreibkultur soll sich als recht lohnend zeigen.

In der Ebene der Durance bis in die Haute und Basse Alpes sowie in der Crau bis zur Rhone-Mündung sind meist Oliven und Mandelbäume vorherrschend. Allein der Bezirk Bouches du Rhône hat über 10 000 Hektar mit Mandeln bepflanzte Fläche. Der Haupthandelsplatz für Mandeln und Olivenöl ist die rings von einer Bergkette umgebene Hauptstadt der Provence A i x. (Von hier aus müßte man die Hauptstadt des Vardepartements besuchen und das fruchtbare Narubital. Dann Solliès-Pont mit seinen großen Kirschenanlagen, dann hinüber nach Nizza, das Vartal hinauf bis 340 m. Le Suchet, welches im schönen Talbecken liegt (St. Martin) in den Meeralpen, um festzustellen, ob von hier *Aprikose le Suchet* stammt.) Ein anderer Ausflug brachte mich von Avignon nach Barbentane (Bahn nach Noves und Chateaurenard, Fahrweg bis Brücke nach dem jenseitigen Ufer der Rhône nach Amaron).

Überall Aprikosenanlagen 5 zu 5 Meter. Niedere Kultur. Weiter nach Tarascon (22 km). Hier, wie schon oben erwähnt, meist nur Oliven. Dann über einen 596 Meter langen Viadukt nach Beaucaire. Von hier sieht man bis zum Meere. (Kanalverbindung vorhanden.)

Die große Ebene hat den Charakter der Grau-Gletscherablagerungen aus der Eiszeit, eine mit grobem Kies und Geröll bedeckte Ebene; oft nackte Hänge, dazwischen Zypressen- und Tamarisken-Pflanzungen, die Weinbergsanlagen schützen.

Bei Manduelle und Redessan viele Weinberge, von hier Aussicht bis Montpellier; so weit das Auge reicht, große weite Weinbergsflächen. (Muskatweine.) Reben zu 2 zu 1 Meter gepflanzt.

Nun kommt Nimes (45 km von Avignon entfernt) mit seiner berühmten Arena.

Auch bei Grezane sind immer noch weite Weinbergsflächen und schöne Aussicht nach dem Meere vorhanden (roter Boden). Von hiei via Marquerittes, St. Gevasy, Bezouce, Ledenon; nach La faux les Bains, hier wird der Gard (Gardon oder Vardo) überschritten (bei Pont du Gard ist einer der größten Aquädukte der Welt). Dann nach Remoulins. Hier sieht man wieder sehr viel Aprikosen, denn das Tal des Gard ist als Aprikosenkulturgegend bekannt, bis Thézieres (16 km von Avignon), welches auf einen hohen Hügel gebaut ist und Aprikosenmarkt hat (Marktbeginn 8 Uhr). So weit man sehen kann, sind hier Aprikosenfelder. Bäume sind gesund. Veredelt auf Wildling oder auf Mirobelane. H a u p t f r u c h t *Abricot rosé*, Frucht hängt fest am Baum. Reifezeit hier 5. bis 18. Juli.

Von hier geht es dann den Hang abwärts durch Aprikosenfelder nach A r a m o n (11 km von Avignon), Marktflecken, direkt an der Rhône gelegen; der Markt für Aprikosen findet 12 Uhr mittags statt. Die Felder sind hier stark parzelliert, Besitzer meist Leute mit 1 2 Morgen, Bessergestellte haben 1 Hektar. Leute pflanzen Aprikosen, Pfirsich, Kirschen und Wein. Dazwischen werden Gemüse, Bohnen, Tomaten, Melonen, auch etwas Blumen usw. gepflanzt. Felder sind im Tal stark mit Windschutzwänden versehen. Hier ist auch die Aprikosen-Sorte *Muskat* gepflanzt. Zum Versand aber eignen sich die Früchte der Höhen besser als die aus dem Tale. Aprikosen hatten hier sehr guten Geschmack. Hier ist die schon erwähnte 270 Meter lange Hänge-Brücke über die Rhône nach Barbentane. Die ganze Flußebene zeigt Aprikosenbau auf Boden, der meist durch Bewässerung ständig feucht gehalten günstig ist. (Alluvialboden und unten grober Kies.) Die angrenzenden Höhen sind Kalkstein, teilweise rotliegender, trockener Boden; hier sind mehr Oliven und Kirschen gebaut.

Auf dem Wege nach Pont d'Avignon kommt man in einzelne, in Obstanlagen umherliegende kleine Bauernhöfe, sowie an einzelnen großen Besitzungen vorbei; dazwischen trockene, öde Felder oder Olivenpflanzungen. Auch am Bahnhof Pont à Avignon ist Verladestelle für die Aprikosen aus dem Rhônetal. Von hier geht's über die lange Rhône-Brücke nach Avignon zurück und wieder heimwärts, da meine Zeit zu der Reise nach dem Westgebet doch nicht mehr ausgereicht hätte. 7541

□ □ □

Spaliere mit ungerader Astzahl.

Von *G. Kaven*, Gartenbautechniker, *Dresden*.

Mit den zunehmenden Fortschritten im Obstbau hat auch die Obstbaumanzucht der Baumschulen Schritt gehalten, ja, vielfach ist der Obstbau von den Anzuchtstätten günstig beeinflußt worden.

Eine Baumform, die früher viel anzutreffen war, sind die sogenannten dreiarmigen Spaliere. Vereinzelt findet man sie heute noch in Baumschulen. Mehr und mehr sind diese dreiarmigen Baumformen verdrängt worden. An ihre Stelle sind andere getreten: der aufrechte Schnurbaum, die U-Form, die Verrrier-Palmette. Jedenfalls hat man die ungeraden Astzahlen auf Grund gewonnener Erfahrungen ziemlich ganz schon ausgemerzt. Wenn man der Entstehung dieser mit ungerader Astanzahl gebauten Baumformen nachgeht, so kommt man unwillkürlich auf den Gedanken, daß die bequemere Bildung mit dem überzähligen Astbelast früher Anlaß dazu war. Die Zeiten liegen noch nicht allzuweit zurück, da rationelle Baumbehandlung und gründliche Kenntnis des Schnittes mit manchem altmodischen aufräumte. Mit der Anzucht

wagerechter Schnurbäume war es nicht anders. Man verwandte dazu einfach eine Palmette, bog die Seitenäste herunter und schnitt den Mittelast heraus. Aus diesen Palmetten ist natürlich auch leichter ein „Spalierbaum" zu ziehen, als durch regelrechte Bildung des U, das den Abschluß jedes Baumes mit gerader Astzahl darstellt. Diese Beweggründe würden trotzdem gelten können, wenn den Spalieren mit 3, 5, 7 usw. Ästen nicht merkliche Nachteile anhaften würden. Welches sind diese? Sie beruhen in der ungleichmäßigen Saftverteilung zugunsten des Mittelastes, stören dadurch das Wachstum des Baumes, erschweren es dem Besitzer, durch Schnitt das erforderliche Gleichgewicht zu halten, und nicht zuletzt versagt der Mittelast im Fruchtertrag, weil durch die starke Saftzufuhr, die unmittelbar aus dem Boden entnommen senkrecht, also in der natürlichsten Weise — nach oben stößt, eine Bildung von Blütenholz verhindert wird. Bekanntermaßen tritt Blütenbildung erst dort ein, wo durch innere Vorgänge in der Nahrungsaufnahme und Verarbeitung das Holzwachstum in ruhigere Bahnen gelenkt worden ist. Wir wollen aber an dieser Stelle diese Vorgänge nicht versuchen, wissenschaftlich zu beleuchten, sondern uns nur durch die Natur selbst belehren lassen. Diese aber hat uns bewiesen, daß bei dem erwähnten Spalierbäumen unbedingt Übelstände zutage treten müssen, insbesondere läßt sich die mangelnde Blüte an dem kritisierten, ungeraden Mittelast nicht leugnen. Die diesem Ast überreichlich zugehenden Baustoffe gehen den übrigen verloren, und da sie außerdem zu starkes Wachstum erzeugen, bedingen sie Schnitt, und durch diesen wieder werden sie, nicht im Sinne rationeller Baumpflege, nutzlos weggeworfen. 7506

□ □ □

Der Star als Obstschädling.

Von *Fr. Meyer* in *Hamburg.*

Wenn wir Vögel, die im allgemeinen für unsere Kultur nützlich sind, gelegentlich einmal bei einer kleinen Geschmacksverirrung ertappen, so werden wir darüber hinwegsehen müssen. Pickt doch selbst die Kohlmeise, einer unserer liebsten Gäste im Obstgarten, hin und wieder einen Pfirsich an. Das kann ärgerlich sein, aber auch bei uns Menschen soll ja mitunter die löbliche Polizei selber die Gesetze übertreten.

Anders wird schon die Sache, wenn die Schäden solche Formen annehmen, wie es jetzt der Fall ist, wenn hier an der Niederelbe die Stare erscheinen. Der Kirschenzüchter ist zwar gewohnt, mit ihnen als mit ungebetenen Gästen zu rechnen. Aber es werden die Scharen alljährlich in unangenehmster Weise lästiger. Sie zählen gewöhnlich 20—50, mitunter aber 200—300 Vögel, und zwar fast nur Jungtiere. Wenn die Heuernte günstig liegt, so daß die Wiesen gerade kahl stehen, fehlen die alten gänzlich.

Im Kreise Winsen, wo Süßkirschen selten sind, wird der Star an den Sauerkirschen ebenso schädlich, so daß es zurzeit dort einfach unmöglich ist, die sonst sehr aussichtsreichen Pflanzungen von Sauerkirschen auszudehnen. Der Star allein würde unter den gegenwärtigen Verhältnissen den Anbau unlohnend machen.

Alle Mittel, welche man immer auch anwenden mag, nützen nur für den Augenblick, niemals auf die Dauer. Es ist mir schon vorgekommen, daß ich im Kirschbaume auf der Leiter stand und die Mündung der Flinte einem Stare bis auf Handbreite näherte, ohne daß er abflog.

Man würde sich immerhin noch mit der Sache abfinden, wenn es sich nur um das handelte, was von den Staren gefressen wird. Unendlich viel größere Werte vernichten sie durch das Abreißen und Fallenlassen der Früchte; der Boden ist unter einem Baume nach einer ungestörten Starenmahlzeit wie besät damit.

Mit ganz besonderer Liebe widmet sich der Star dann aber den Johannisbeeren. Es ist gegenwärtig ganz aussichtslos, die Johannisbeerpflanzungen feldeinwärts anzulegen. Die gewöhnlichen Verluste betrugen hier nach meiner sehr vorsichtigen Schätzung in den letzten Jahren 10—15 Prozent, trotzdem beständig Aufsicht ausgeübt wurde. Wo die nur einige Stunden gefehlt hatte, waren die Beeren mitunter bis zur Hälfte abgerissen. Daß unter solchen Umständen von einer Rentabilität nicht mehr die Rede sein kann, liegt auf der Hand.

Sobald Ende Juli die ersten Frühbirnen sich zu färben beginnen, werden auch sie angepickt und, wenn möglich, abgerissen.

Der Sperling der hier wie überall auch gern von allem Eßbaren sich wenigstens eine Probe holt, zeigt sich im Obstbau nicht entfernt so schädlich wie der Star.

Eigenartig ist das zerstreute Auftreten der Stare im Hochsommer. Ich habe Gegenden auch hier in Norddeutschland gefunden, wo die Anbauverhältnisse den unsern ziemlich ähnlich waren, die aber trotzdem kaum von Staren zu leiden hatten. Jedenfalls wird es aber in Deutschland noch manche Gebiete geben, in denen der Star den Obstzüchtern nachgerade auf die Nerven fällt, und es wäre zu erwägen, ob man ihm nicht die jetzt augenscheinlich überreich vorhandene Nistgelegenheit etwas beschränken soll. Ich habe z. B. auf mittelgroßen Bauernhöfen in der Lüneburger Heide schon bis zu 50 Nistkästen für Stare angetroffen. Auf dem Truppenübungsplatze Lockstedter Lager in Holstein nisten ebenfalls Hunderte von Paaren. Das sind nur wenige Beispiele von denen, die ich beobachtet habe.

Auch in der Marsch siedeln sich einzelne Stare an. Hier werden naturgemäß meistens die Bruten zerstört. Ohne Frage ist ja der Star für Gegenden mit Feld- oder Weidewirtschaft ein sehr nützlicher Vogel. Für den Obstbau stiftet er hier bei uns, soweit ich beobachten konnte, nur ganz geringen oder gar keinen Nutzen. Denn selbst zur Zeit der Brutpflege, wenn er es doch sicher sehr eilig

hat, holt er kaum etwas aus den Bäumen, sondern alles aus dem Felde, besonders von den Viehweiden.

Es sei noch hier erwähnt, daß die großen, mitunter nach Tausenden zählenden Schwärme im Herbste hier in den Rohrbeständen in Niederungen oder am Ufer der Elbe große Schäden verursachen können, indem sie die Rohrhalme beim Einfallen knicken und dadurch als Deckmaterial für Strohdächer oder zum Flechten von Schutzmatten für Erdbeer- und Gemüsebeete unbrauchbar machen.

Der Star hat sich dem Menschen neben Schwarzdrossel und Sperling ganz vorzüglich anzupassen gewußt und infolgedessen auch aus den sonst so erfreulichen Vogelschutzbestrebungen unserer Zeit in erster Linie Nutzen gezogen. Sein zutrauliches Wesen, die behagliche und dabei doch so eifrige und drollige Art, wie er seine Beschützer jeden Morgen mit seinem Konzerte begrüßt, haben ihm überall dort Zuneigung gewonnen, wo er seine Unarten nicht zur Entfaltung bringen konnte. Der einfache Bauer, der Schrebergärtner und selbst der Etagenbewohner der Großstadt haben sich seiner meistens zuerst angenommen, wenn sie für die Vogelwelt etwas tun wollten.

Heute dürfte es indes angebracht sein, wenn Obstzüchter und Landwirte gemeinsam sich für einige Jahre seine Beschränkung angelegen sein ließen. Vielleicht wäre hier sogar, wenigstens für Norddeutschland, ein gelinder polizeilicher Druck besser angebracht als bei der üblichen Blutlausjagd. 6132

◻ ◻ ◻

Gründungsunterpflüger; Patent Bohnstedt.

— Deutsche Landwirtschaftliche Presse, 2. Jahrgang, No. 32, S. 290—291. Berlin, 21. April 1915.

Die bisher benutzten Hilfsmittel und Vorrichtungen an Pflügen zum Unterpflügen von Gründünger, wie z. B. schwere, vor der Pflugschar schleifende Ketten, Scheibenkolter und besondere Düngereinleger, versagen meist, wenn es sich um das Niederlegen und Niederhalten von höheren Gründüngungspflanzen, wie Lupinen usw., handelt. *Walter Bohnstedt* hat nun unter der Nummer 263 622 in Deutschland eine Einrichtung patentieren lassen, die ein gänzliches Unterpflügen selbst der größten Pflanzen gstattet. Sie besteht in einem U-förmigen Bügel *a* (Abb. 1 und 2), der in der Fahrrichtung offen und nach der Pflugschar *b* zu schräg abwärts gerichtet angeordnet ist. Seine Schenkel sind nach rückwärts verlängert und an einem Träger *c* befestigt. Dieser ist wagerecht am Grindel *d* des Pfluges, senkrecht zur Fahrrichtung, angeordnet und längs dem Grindel als auch in der Höhe einstellbar befestigt. Das rückwärts verlängerte Ende des einen Schenkels, und zwar das dem Grindel anliegende, ist starr am Träger befestigt, während das rückwärts verlängerte Ende des anderen Schnekels mit Hilfe einer Klemmvorrichtung *e* in verstellbarer Verbindung mit dem Träger steht, um den Bügel gegebenenfalls der Furchenbreite entsprechend verstellen zu können.

Der vor der Schar hergehende Bügel rafft die zwischen seine Schenkel gelangenden Pflanzen zusammen, legt sie um, drückt sie

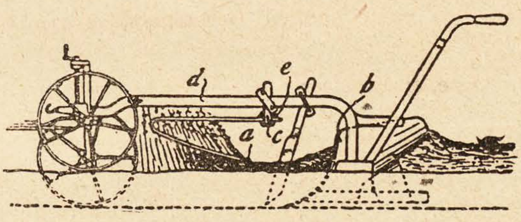
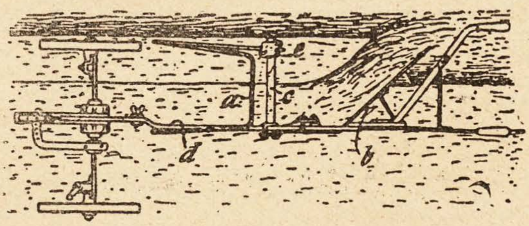


Abb. 1.



nieder und hält sie bis zum Umwerfen und Zuwerfen durch den von der Pflugschar aufgeworfenen Erdstrang nieder. 7582

(Aus Internat. Agrar-Techn. Rundschau.)

◻ ◻ ◻

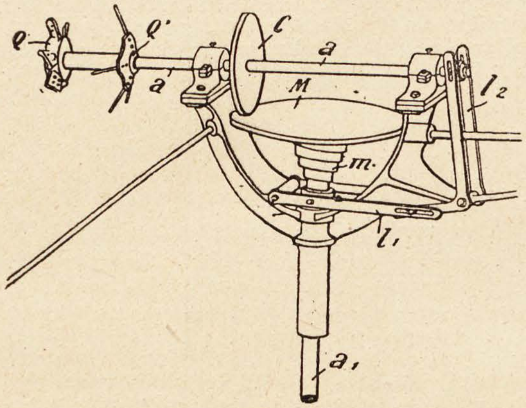
Ein guter Windmotor.

— *Drenciaglia, Edoardo,* in Società degli Agricoltori Italiani, Bollettino quindicinale, 20. Jahrgang, No. 6, S. 179—186. Rom, 31. März 1915.

Die Verbreitung des Windmotors hat mit großen Schwierigkeiten zu kämpfen, trotzdem die Energie desselben gar nichts kostet. Als Nachteile, welche der Verbreitung hinderlich sind, erwähnt Verfasser folgende: 1. schwache Winde genügen nicht, um den Motor anzutreiben; 2. sehr starke Winde verhindern seine Tätigkeit oder beschädigen ihn zum mindesten; 3. der Motor vermag nicht die variable Energie des Windes voll auszunützen; 4. er verlangt viel Zeit zur Überwachung; 5. infolge seiner leichten Beschädlichkeit verlangt er teuere und meist unvorhergesehene Reparaturkosten; 6. er muß während der Nacht angehalten werden; 7. der Motor erfordert viel Schmieröl und verursacht beim Arbeiten einen großen Lärm.

Bei den von *V. Verney* erfundenen italienischen Luftmotoren ,,Esperia" sind alle diese Nachteile ausgeschaltet worden, und zwar auf folgende Weise: Die Bewegung des Schwungrades, welches in die Nabe eingreift, wird nicht

durch ein Zahnrad, sondern durch zwei Berührungsscheiben *C* und *M* bewerkstelligt; die kleine Scheibe *C* ist ihrem Rand entlang mit einem Lederstück umgeben, das mehrere Jahre dauern und erneuert werden kann. Die beiden Scheiben sind mittels der Feder *m* gegeneinander gedrückt. Die Umgehung von Zahnrädern erlaubt eine Übertragung, die kaum hörbar ist, und gestattet der Scheibe *C*, auf der anderen zu gleiten, wenn starke Windstöße eintreten. Auf diese Weise ist eine Beschädigung des Apparates ganz ausgeschlossen.



Die ,,automatische Veränderung" des Transmissionsverhältnisses ist die interessanteste Eigenschaft des Esperiamotors. Sie löst die Frage der fortwährenden Anpassung der Arbeitsleistung der Pumpe an die Windkraft, d. h. der Ausnutzung sowohl der schwachen wie starken Winde. Während bei den gewöhnlichen Luftmotoren die starken Winde nicht mehr wie eine doppelt so große Geschwindigkeit geben als die schwächsten Winde, gibt beim Esperiamotor der stärkste Wind dank der automatischen Veränderung eine zehnmal größere Geschwindigkeit als der schwächste.

Solange der Wind schwach ist, arbeitet die kleine Berührungsscheibe *C* nahe am Rande der großen Scheibe *M*, weil sie von den durch die Feder *m* festgehaltenen Hebeln l_1 l_2 gestoßen wird. In dem Maße, wie die Windgeschwindigkeit wächst, wächst auch der Druck auf das Schwungrad, bis der Widerstand der Feder gebrochen ist; das Rad mit der Scheibe *C* geht dann zurück, was die Umdrehungsgeschwindigkeit der Scheibe *M* erhöht und folglich auch die Pumpe. Gleichzeitig sichert und erhöht die so zusammengedrückte Feder die Reibung zwischen den zwei Scheiben. Auf diese Weise ist es möglich, bei einer gegebenen Windgeschwindigkeit der Pumpe ihre höchste Leistungskraft zu verleihen, während die Pumpen der anderen Motoren weit unter der höchsten Arbeitskraft arbeiten müssen, wenn sie bei Zunahme der Windstärke nicht Schaden leiden wollen. Nimmt die Geschwindigkeit des Windes zu, so ordnet sich das Schwungrad schräg an, und der Druck nimmt ab. Das Rad mitsamt der Scheibe *C* kommt wieder nach vorn und begrenzt dadurch die Geschwindigkeit der Pumpe.

Die Flügel oder Scheiben des Esperiamotors sind ganz nach den neuesten aerodynamischen Forschungen gebaut worden; sie sind auch gegen die Peripherie des Schwungrades zurückgekrümmt worden und bieten infolgedessen dem Wind eine konkavere Angriffsfläche. Die Flügel sind wenig zahlreich und weit voneinander angebracht; sie reichen bis in die Mitte der Bewegungszone.

Der Esperiamotor besitzt keine Vorrichtung zum Regulieren des Schwungrades, weil die Reibung zwischen den beiden Scheiben mit zunehmender Windkraft wächst und so die Geschwindigkeit des Schwungrades reguliert wird. Dies gestattete die Verwendung einer zweispaltigen Stange, welche das Schwungrad zwingt, den nicht allzu starken Wind voll aufzunehmen.

Die Schmierung des Motors geschieht automatisch, und die Vorrichtung ist so gebaut, daß kein Öl dabei verloren geht und die Schmierung nicht mehr als zweimal im Jahre ausgeführt werden muß.

Die Vorrichtungen der Reibungstransmission und der Selbstveränderung des Geschwindigkeitsverhältnisses sind durch eine gute Metallplatte geschützt. 7583

(Aus Internat. Agrar-Techn. Rundschau.)

□ □ □

Auffallende Kulturunterschiede.

1. Futterkohl

zu dem Artikel in No. 16, Seite 265 der Obstbauzeitung 1915.

In einer Versammlung der Gärtner Erfurts wurde von einem Einwohner eines Nachbarstaates vor einigen Jahren ein Dünger empfohlen, der den Namen Ricinusmehl hatte.

Dieser Dünger förderte nicht nur das Wachstum der Pflanzen, er tötete auch in der Erde die Brut sämtlichen Ungeziefers? und machte Lehm- und Tonböden schwarz?

Diese Erinnerung hatte ich unbewußt, als in der Deutschen Obstbauzeitung ein Futterkohl besprochen wurde, und der Besprecher auch aus dem Nachbarstaate stammt.

Man soll gärtnerische Berichte insofern wohlwollend beurteilen, als ja die Natur ein Buch mit sieben Siegeln ist, aber ich meine, was den gärtnerischen Bedürfnissen des Vaterlandes in bezug auf Boden, Wetter und Saat entspricht, muß bekanntes Allgemeingut jedes deutschen Bodenbearbeiters sein. Unsere Zeit verlangt rasche Kultur und Kenntnis der Bodenmächtigkeit, und daß auch Gemüse, ganz gleich, ob Speise- oder Futterkohl, ungeheure Düngerfresser sind.

Diese Eigenschaft vermehrt sich naturgemäß je größer der Umfang der Gemüsesorte ist, und nimmt den größten Raum und die größte Menge bei Riesensorten ein.

Die ehrliche Berichterstattung bemüht sich ungemein, festzulegen, daß Gemüsepläne rein gehalten werden müssen, daß Wurzeln und Blätter nicht im Boden bleiben dürfen, und daß gute frische Saat aus ganz echter Quelle den Erfolg sichert.

Es ist wohl selten ein Fall im deutschen Vaterlande bekannt, wo mehrjährige Kohl-

strünke Samenträger sind und wo eine junge Kohlpflanzung Quecken überwuchert hätte.

Welch ungeheurer Grasreichtum auf vielen Gemüseplänen, trotzdem diese manchmal kaum 5 Monate in Kultur sind, die andere Zeit des Jahres ruhen.

Wie nachlässig das Einackern von Blättern und Strunken, die künstlich geschaffenen Brutstätten des Ungeziefers, welches, unbekümmert ob Frühsommer oder Herbst seine Wechselperioden einhält und bei jeglichem Wetter und solange wie sie da sind frißt.

Diese Gedanken seien kurz gestreift, um der Allgemeinheit bekannt zu geben, was in dem Gegenstück enthalten ist, das uns der Nachbarstaat entbietet.

Man höre:

1. Der Futterkohl Herkuleskeulen soll zwei Jahre lang an einer Stelle stehen?
2. Ohne Beweis wird die Natur gemeistert, indem behauptet wird, im Spätherbst ist ein Angießen nicht erforderlich?
3. Den Düngerfresser Herkuleskeulen pflanzt man auf Anhöhen wo es kein Wasser gibt? (— und Dünger! —)
4. Hasenfraß ist leicht zu verhüten? (es soll billiges Futter werden!).
5. Herbstpflanzungen werden im Frühjahr vom Erdfloh gänzlich gemieden?
6. Die Pflanzung gleicht im Sommer einem Urwald und unterdrückt alles Unkraut? (sie macht verqueckte Äcker rein!).
7. Die Stämme muß man mit Rodehacke und Säge ernten?

Sind Stellen im Nachbarstaat bekannt, wo solche Ungeheuerlichkeiten vorkommen, so erwähne man diese es wird aber kein Wort gesagt von den Bedürfnissen dieser Riesenpflanzen, ohne jeden Hinweis auf die Punkte, die ich am Eingang erwähnte, wird angenommen in Deutschland wachsen auf allen Anhöhen ohne große Mittel solche Riesenfutterkohle.

Unsere ganze gärtnerische Arbeit strotzt von Verlusten, ist viele Male vergeblich trotz Wasser und Dünger, muß erst aus einem Nachbarstaate dem deutschen Gärtner solche Belehrung werden? 7648

K. Topf in *Erfurt.*

□ □ □

Organisatorische Gedanken über den deutschen Obstbau.

Zu der vom Vorsitzenden des D. P.-V. verteilten Schrift des Herrn Dr. *Bode*-Chemnitz „Organisatorische Gedanken über den deutschen Obstbau" sind schriftliche Äußerungen eingegangen, aus denen ich auf Wunsch der Vorstandsversammlung die hauptsächlichsten darin enthaltenen Gedanken nachstehend zusammenstelle.

Der hochklingende Titel der 19 Druckseiten umfassenden Schrift ließ auf grundlegende Vorschläge zur praktischen Erweiterung des Obstbaues schließen. Vierzehn Seiten enthalten indessen einen geschichtlichen Überblick über den Obstbau in ältester Zeit und im Mittelalter, während die restlichen fünf Seiten sich mit dem Obstbau der neueren Zeit beschäftigen und anschließend daran auf einer Seite die „Organisationsvorschläge" Platz finden.

1. Die Vorstandserweiterung nach den *Bode*schen Vorschlägen findet in den eingegangenen Äußerungen ungeteilte Ablehnung. Der bisherige Vorstand umfaßt schon eine so große Zahl, daß ein schnelles Arbeiten des Vorstandes dadurch schwer wurde. Das würde sich noch vermehren, wenn der Vorschlag befolgt würde, ohne daß dadurch die vom Verfasser erhofften Vorteile für den deutschen Obstbau — Erlangung größerer Zuwendungen — irgendwie gesichert werden. Wenn eine Änderung im Vorstande vorgenommen würde — wozu aber die jetzige Zeit als ganz unpassend angesehen werden müsse — dann sollten vor allem als Vertreter des Erwerbsobstbaues wirkliche Praktiker hineingewählt werden.

2. Die Erlangung reichlicher Hilfsmittel sei zwar sehr wünschenswert; es sei aber kaum zu erwarten, daß durch die Vertretung jedes Staates und Obstbauverbandes im Vorstand die Geldquellen ohne weiteres erschlossen würden. Wenn es möglich wäre, die für die in den verschiedenen Verbänden erscheinenden Fachzeitschriften aufgewendeten Mittel und Kräfte auf eine Schrift — die Deutsche Obstbau-Zeitung — zu vereinen, so könnte hierdurch am ersten eine Ersparnis stattfinden, die für praktische Zwecke nutzbar verwendet werden könnte.

3. Die Arbeitsteilung durch Bildung besonderer Ausschüsse sei ein erstrebenswertes Ziel, das der Vorstand schon seit Jahren erstrebt. Arbeitsausschüsse seien auch gewählt, aber bei der Inanspruchnahme der Ausschußmitglieder in ihrer eigenen Berufstätigkeit — seien es Obstbaubeamte oder auch Obstzüchter — sei bei den meisten bisher bestandenen Ausschüssen das erhoffte Ergebnis ausgeblieben. Man dürfe diese nicht ohne weiteres mit den Ausschüssen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft vergleichen, und von ihnen die gleichen Erfolge erwarten, wie sie in vielen Ausschüssen der D. L.-G. zu Tage treten. Die Bildung von Ausschüssen sei in erster Linie eine Personenfrage. An der Spitze jedes Ausschusses müsse ein Mann stehen, der andere zur Arbeit zu beeinflussen in der Lage sei. Die Ausschußmitglieder dürften durch andere Arbeiten nicht zu sehr überlastet sein. Jetzt, da es überall an Kräften fehlt, Ausschüsse zu bilden, sei aber von vornherein ein verfehltes Beginnen. Nach dem Kriege ließe sich darüber reden. Ein jetzt berechtigter Weise zu bildender Ausschuß sei der für Kriegerhilfe.

4. Die Namensänderung des D. P.-V. in „Deutscher Gartenbauverein" wurde fast von allen Berichterstattern als zeitgemäß befunden, wenn sie auch nur eine nebensächliche Bedeutung habe.

Die zum Teil recht eingehenden Berichte zu der Schrift des Herrn Dr. *Bode* lassen sich in zwei Fragen zusammenfassen:

I. Wie können wir während der Kriegszeit der Förderung des Obstbaues helfen?
II. Welche Aufgaben erwachsen uns nach Beendigung des Krieges?

I.

Es ist zu erstreben, daß der D. P.-V. in dem Ausschuß für Kriegsbeschädigtenhilfe mit Sitz und Stimme vertreten ist, damit bei allen den Obstbau berührenden Fragen fachmännischer Rat erteilt werden kann, und dadurch Fehler in der Wahl der Mittel und einzuschlagenden Wege vermieden werden. Diese Richtlinien müssen dahin führen, daß

1. den Belehrung suchenden Kriegsbeschädigten, je nachdem sie nur nebenher im Obst- und Gartenbau Beschäftigung oder ihren Lebensberuf darin suchen, eine vorwiegend praktische Ausbildung als Öbster, Verpacker, Verkäufer, Baumwärter, Kreisgärtner usw. zuteil wird.
2. Bei der Einrichtung von Heimstätten außer Architekten auch landwirtschaftliche, Obst- und Gemüsebau-Fachleute als sachverständige Berater hinzugezogen werden.
3. Bei der Einrichtung dieser Heimstätten in der Anlage und Verteilung des Pflanzmaterials nach zweckmäßigen Grundsätzen gehandelt wird, damit bei Eintritt des Obstabsatzes für diesen alle Vorbedingungen in günstiger Art vorhanden sind und allen Fehlern von vornherein vorgebeugt wird. Gemeinsamer Verkauf und gemeinsame Verwertung der Gartenerzeugnisse sind bei allen Obstanlagen der Kriegerheimstätten, die mehr erzeugen, als im eigenen Haushalt verbraucht wird, zu erstreben.

II.

Nach Beendigung des Krieges hat der D. P.-V. seine Haupttätigkeit zu legen

1. auf einheitlich beschränkte Sortenwahl,
2. auf den Obstabsatz,
3. der Markt ist mit deutschem Obst zu versorgen. Ein Zusammenschluß der Großobstzüchter im D. P.-V. und dem größern landwirtschaftlichen Obstbau ist hierfür erforderlich. Wir haben es in diesem Jahre erfahren, daß eine Menge deutschen Obstes für alle Verwendungszwecke vorhanden ist. Wenn wir die Sortenzahl durch Umpfropfungen verringern und die einheitliche Marktware schaffen, dann werden wir auch die Obstgroßhändler leichter veranlassen, statt wie bisher in der Hauptsache ausländische Früchte zu handeln, in Zukunft mit deutschem Obst Handel zu treiben. Wenn wir beweisen, daß mit dem Obst Geld verdient werden kann, bleibt der Erfolg nicht aus. Im anderen Falle bleibt „Organisation" ein Fremdwort.
4. Der Krieg hat uns gezwungen, mit deutschem Obst auszukommen, trotzdem viel mehr Obst gefragt wurde als in Friedenszeiten. Die Kriegszeit hat aber auch gleichzeitig bewiesen, daß unsere deutsche Obsternte trotz des sehr großen Bedarfs ausreichte. Bei gutem Willen ist auch für die Zukunft die Versorgung des Volkes mit deutschem Obst möglich. Den Obstverbrauch müssen wir auf der gleichen Höhe zu erhalten und darüber hinaus zu steigern suchen. Dazu bedarf es einer weit vermehrten Anpflanzung von Bäumen. Mit dieser Erweiterung der Pflanzungen sollte schon jetzt begonnen werden.
5. Obstlagerhäuser und Kühleinrichtungen sind in größerem Umfange zu schaffen, damit wir unsere Bevölkerung auch in der Zeit mit Obst versorgen können, wo es bisher sich an ausländisches Obst gewöhnt hatte.
6. Es ist ein Ausgleich zu schaffen zwischen reichen Ernten in der einen und Mißernten in einer anderen Gegend. Dazu bedarf es der Kenntnis über Ernteaussichten und zur Preisbeurteilung auch der Ernteaussichten in anderen Ländern. Fachmänner müssen deshalb vor der Ernte in einzelnen Ländern Unterlagen für berechtigte Preisforderungen beschaffen.
7. Die Schädlingsbekämpfung bedarf der gründlichen Arbeit in einem besonderen Ausschuß.
8. Auf die Vermehrung von Hilfskräften, die namentlich in den landwirtschaftlichen Betrieben, in denen obstbauliche Hilfe mangelt, herangezogen werden können, ist Sorge zu tragen. Baumwärter und andere Praktiker sind in solcher Zahl auszubilden, daß überall Hilfe geboten und neue Anregung gegeben werden kann.

Ob zu den einzelnen Aufgaben ständige Ausschüsse gebildet werden, oder im Bedarfsfalle jedesmal eine Anzahl Sachverständiger Beratungen abhält, muß von Fall zu Fall entschieden werden. Dauern'e Mitarbeit wird aber nur dann zu erlangen sein, wenn hierfür weniger mit sonstigen Arbeiten belastete Kräfte herangezogen werden, und wenn hierfür auch eine besondere Entschädigung in Aussicht gestellt wird.

Anregungen zu erweiterter Tätigkeit sind vom Vorstand des D. P.-V. genügend gegeben. Die Hauptsache bleibt es, den Nachweis für die Einträglichkeit des Obstbaues zu erbringen. Das wird seine Förderung am ersten herbeiführen.

7635 *J. Müller* in *Diemitz.*

¤ ¤ ¤

Obsternte und Obsthandel.

Brüssel, den 16. Januar 1916. Prima Obst wurde viel verkauft und kommt regelmäßig an. Man bezahlte für 1 Kilo Birnen: *Josephine von Mecheln* 0.32—0.40 Mk. Kochbirnen 0.12 bis 0.16 Mk., Äpfel: *Bellefleurs* 0.13—0.19 Mk., Königl. Kurzstiel 0.20—0.32 Mk., *Reinetten* 0.24—0.36 Mk., Trauben: *Black* 0.95—1.20 Mk. *Colman* 0.80—1.45 Mk. *Maronen* 0.72—0.30 Mk., *Schalotten* 0.32—0.40 Mk.

Mecheln. Marktpreise vom 6. bis 13. Jan. 1916: 100 kg Rotkohl 28 Mk., Weißkohl

24 Mk., Möhren 14 Mk., Rosenkohl 40 Mk., Bleichzichorie 17.60 Mk., Schwarzwurzel 24 Mk., Wirsingkohl 8.80 Mk., Lauch 3.20 Mk., Sellerie 4.80 Mk.

Mitgeteilt vom Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und der Provinz Brabant. 7655

Kleinhandelspreise für Marmelade und Wild in Groß-Berlin. Der Zentralausschuß der Groß-Berliner Preisprüfungsstelle hat, wie wir erfahren, gestern über die Festsetzung von Höchstpreisen für Marmeladen und von neuen Höchstpreisen für Wild beraten. Es wurde beschlossen, den beteiligten Magistraten zu empfehlen, für Marmeladen Sorte II bis V gemäß dem Artikel III der Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 14. Dezember v. J., die am 1. Januar in Kraft getreten ist, in den Groß-Berliner Stadtkreisen Kleinhandelshöchstpreise festzusetzen, die der vom Reichskanzler bestimmten oberen Grenze entsprechen. Ferner wurde empfohlen, neue Kleinhandelshöchstpreise für Wild entsprechend der geänderten Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 30. Dezember und in der dort angegebenen, bereits veröffentlichten zulässigen Höhe festzusetzen. Schließlich beschäftigte sich der Zentralausschuß der Groß-Berliner Prüfungsstelle mit den bis zum 1. Januar als Ausnahme zugelassenen höheren Preisen für Delikateßwürste. Es wurde beschlossen, dahin zu wirken, daß diese Ausnahmen nicht über den 1. Januar fortbestehen bleiben. Insbesondere die Vertreter der Nachbarstädte führten aus, daß die weitere Zulassung höherer Preise für Delikateßwürste, als sie in der Höchstpreisverordnung für Wurstwaren vorgesehen sind, zu Umgehungen im weitesten Umfange führen würden.

Der Anbau des Frühgemüses ist Gegenstand einer amtlichen Mitteilung, die folgenden Wortlaut hat: „An die Festsetzung von Höchstpreisen für Gemüse hat sich in den Kreisen der Gemüsezüchter und Landwirte die Befürchtung geknüpft, der Anbau von Gemüse, insbesondere von Frühgemüse, möchte bei den inzwischen weiter gesteigerten Erzeugungskosten und -schwierigkeiten nicht mehr lohnend sein. Demgegenüber sei betont, daß die Höchstpreisfestsetzung vom 4. Dezember 1915 nur die Erzeugnisse der Ernte des Jahres 1915 umfaßt.“ — Daraus darf wohl der Schluß gezogen werden, daß dem durch die gesteigerten Erzeugungskosten begründeten Wunsch der Gemüsezüchter nach Erhöhung der Gemüsehöchstpreise entsprochen werden wird. Jedenfalls muß schon jetzt die Hoffnung ausgesprochen werden, daß die neuen Höchstpreise von Reichs wegen erlassen und so zeitig festgesetzt werden, daß sie auf deutsches Gemüse angewendet werden können. — Gegen Gemüsehöchstpreise im Kleinhandel hat sich ebenso wie der Spandauer Magistrat auch der Magistrat Potsdam ausgesprochen, um die Zufuhren zu den Märkten nicht zu hemmen. Ein Rückgang der Zufuhren mache sich schon jetzt unter dem Einfluß der Großhandelshöchstpreise für Gemüse bemerkbar, besonders für ausländisches Gemüse seien die Höchstpreise ausgeschlossen. Viele Bezieher holländischen Kohls haben ihre Verträge kündigen müssen, um nicht durch den Preisunterschied zwischen Einkaufs- und Höchstpreisen dauernd Verluste zu erleiden.

□ □ □

Mitteilungen.

Deutsche Erwerbsobstbau-Gesellschaft. Herr Professor *Küster* in Müncheberg i. d. M. schrieb an den Vorsitzenden des D. P.-V. unter Bezugnahme auf die Veröffentlichung über die Gründung der Deutschen Erwerbstobstbau-Gesellschaft,*) daß diese in keiner Weise gegen den Deutschen Pomologen-Verein gerichtet sei. Die Deutsche Erwerbsobstbau-Gesellschaft beabsichtigt im Gegenteil dem D. P.-V. neue Mitglieder zuzuführen und mit dem D. P.-V. so viel wie es möglich ist, einig Hand in Hand zu arbeiten. Eine Versammlung der neuen Gesellschaft hat am 17. Januar in Berlin stattgefunden. Wir werden in dem nächsten Hefte darüber berichten. 7641

Der Verband deutscher Gemüsezüchter beabsichtigt am 21. Februar d. J. nachmittags 4½ Uhr im Papierhaus, Berlin-Dessauerstraße 2 eine Versammlung abzuhalten mit folgender Tagesordnung:

1. Geschäftsbericht und Kriegsgemüsebau im 3. Kriegsjahr,
2. Über die Tätigkeit der Vermittlungsstelle in Berlin und ihre Bedeutung für den deutschen Gemüsebau.
3. Wünsche und Anträge.

Die Versammlung ist öffentlich. Gäste willkommen. 7644

*) Siehe D. O.-Z. 1916, S. 16 und 22.

Der Reichsverband für den Deutschen Gartenbau, Geschäftsstelle Berlin N., Invalidenstraße 42, hat ein Nachrichtenamt eröffnet, dessen Aufgaben sind: jederzeit über allgemein wichtige Fragen des gesamten Gartenbaues, sowie über besondere Fragen jede gewünschte Auskunft unentgeltlich zu erteilen, die Tagespresse oder sonstige beteiligte Kreise über Tätigkeit und Maßnahmen im gesamten deutschen Gartenbau auf eine unparteiische Weise laufend zu unterrichten.

In diesem Sinne bittet das Nachrichtenamt um unausgesetzte tätige Mitarbeit. 7649

Stellennachweis für kriegsbeschädigte Gärtner. Die Bemühungen des „Fürsorge-Ausschusses für kriegsbeschädigte Gärtner“, eine Übersicht über solche Stellen zu gewinnen, welche schon jetzt oder später mit kriegsverletzten Gärtnern zu besetzen wären, haben den erfreulichen Erfolg gezeitigt, daß die Nachfrage nach geschulten gärtnerischen Kräften das Angebot außerordentlich übersteigt. Kriegsbeschädigte Gärtner aus allen Zweigen des Berufes, die begründete Aussicht haben,

demnächst aus dem Heeresverbande entlassen zu werden, oder die auf längere Beurlaubung rechnen können, werden daher gebeten, ihre Adresse und näheren Wünsche dem gärtnerischen Fürsorge-Ausschuß des Reichsverbandes für den Deutschen Gartenbau, Berlin, Invalidenstraße 42, mitzuteilen. Auch jeder andere Hinweis, welcher der Stellenvermittlung kriegsverletzter Gärtner irgendwie dienen kann, wird von der oben genannten Fürsorgestelle dankbar entgegengenommen. 7650

Höchstpreise für Gemüse. An die Festsetzung von Höchstpreisgrenzen für Gemüse hat sich in den Kreisen der Gemüsezüchter und Landwirte, wie „W. T.-B.“ meldet, die Befürchtung geknüpft, der Anbau von Gemüse, insbesondere von Frühgemüse, möchte bei den inzwischen weiter gesteigerten Erzeugungskosten und -Schwierigkeiten nicht mehr lohnend sein. Demgegenüber sei betont, daß die Höchstpreisfestsetzung vom 4. Dezember 1915 nur die Erzeugnisse der Ernte des Jahres 1915 umfaßt. 7651

Vorübergehende Zollerleichterungen. Eine Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 6. Januar 1916 lautet:

Der Bundesrat hat auf Grund des Paragraph 3 des Gesetzes über die Ermächtigung des Bundesrats zu wirtschaftlichen Maßnahmen usw. vom 4. August 1914 (Reichs-Gesetzbl. S. 327) folgende Verordnung erlassen:

I.

Die nachstehend angeführten Waren bleiben bis auf weiteres bei der Einfuhr zollfrei:

a) aus Nummer 47 des Zolltarifs Äpfel, Birnen, Quitten, frisch, unverpackt oder nur in Säcken bei je mindestens 50 kg Rohgewicht,

b) aus Nummer 123 des Zolltarifs Krabben, lebend oder nicht lebend, auch bloß abgekocht oder eingesalzen, auch von der Kruste befreit.

II.

Diese Verordnung tritt mit dem Tage der Verkündung in Kraft. Der Reichskanzler bestimmt den Zeitpunkt des Außerkrafttretens.

7652 (Reichs-Gesetzblatt Nr. 3 v. 6. Jan. 1916.)

Tarifvorschriften. In das Verzeichnis der zum halben Gewicht abzufertigenden gebrauchten Emballagen im Paragraph 34 (1) der Allgemeinen Tarifvorschriften werden „Gemüse- und Obststeigen“ mit der Einschränkung aufgenommen, daß sie bei größerer Sperrigkeit, d. h. wenn die Zwischenräume zwischen den Brettern bzw. Latten breiter sind als diese, zerlegt oder ineinandergesetzt werden müssen. Die bereits im Verzeichnis hinter den Käfigen genannten „Steigen“ werden als solche „für Kleinvieh und Geflügel“ bezeichnet. Sie tarifieren ebenso wie die Käfige; bei ihnen fällt der Zwang des Zerlegens oder Ineinandersetzens fort. 7658

Ausnahmetarif für Comfreystecklinge.

Mit Gültigkeit vom 9. Dezember 1915 bis auf Widerruf, längstens für die Dauer des Krieges, wird ein Ausnahmetarif — Tfb. 2 IV b) — für Comfreystecklinge eingeführt, der auf fast allen deutschen Bahnen gilt, und der die eilgutmäßige Beförderung zu den Frachtsätzen für Frachtgut gewährt. Der Tarif erscheint als Sonderausgabe. 7595

Aufhebung des Ausfuhrverbots für Pflaumen in Bosnien. Das Ausfuhrverbot für gedörrte Pflaumen in Bosnien ist seit dem 19. November 1915 wieder aufgehoben worden. 7599

Ausfuhr von Südfrüchten aus Italien. Die Grenzzollämter wurden verständigt, daß die Ausfuhr von Dauerfrüchten, Mandeln und Haselnüssen nach allen Ländern, mit Ausnahme der feindlichen Staaten, ohne Sonderbewilligung gestattet ist. 7600

Die Schorfkrankheit oder das Grindigwerden der Kartoffeln. Zugleich Antwort auf die Frage 362 in Heft 20 der D. O.-Z. 1915.

In früheren Jahren habe ich in der Provinz Sachsen große Flächen mit Kartoffeln angebaut und sie, soweit sich die geernteten Knollen dazu eigneten, als Speise- und Salatkartoffeln zu verhältnismäßig recht hohen Preisen verkauft. Den hohen Preisen entsprechend, verlangten meine Abnehmer natürlich auch eine tadelfreie Ware und waren deshalb für mich alle durch die Schorfkrankheit rostig gewordenen Knollen als Verkaufsware unbrauchbar. Aus diesem Grunde habe ich diese Krankheitserscheinung recht aufmerksam beobachtet und möchte meine Erfahrung dem Fragesteller nicht vorenthalten.

1. Von der Schorfkrankheit befallene Knollen können ruhig als Saatkartoffeln verwendet werden. Auf die Nachkommenschaft überträgt sich die Krankheit nicht. Versuchsstücke, die zur Hälfte mit ganz schorfigen, zur andern Hälfte mit schorffreien Knollen besetzt wurden, zeigten bei der Ernte gar keinen Unterschied in dem Befall der Knollen.

2. Die Schorfkrankheit ist nicht nur ein Schönheitsfehler, sondern sie vermindert den Stärkemehlgehalt der Knollen nicht unerheblich und hat außerdem auf den Geschmack der befallenen Kartoffeln einen ungünstigen Einfluß. Die Haltbarkeit der Knollen beeinträchtigt sie nicht.

3. Die Sorten sind sehr verschieden in ihrer Empfänglichkeit und Widerstandskraft gegen die Krankheit. Damals habe ich Hunderte von Sorten für meine Zwecke erprobt und mir dabei auch über ihre Empfänglichkeit für die Schorfkrankheit Notizen gemacht. Leider habe ich meine dahingehenden Versuche später nicht weiter ausgebaut; ich kann also nur feststellen, daß im allgemeinen die mit starkem Kraut versehenen Sorten weniger schorfempfindlich sind, als die schwachkrautigen. Die damals viel angebaute, mit außerordentlich starkem Krautwuchs versehene Sorte „*Imperator*“ z. B. wurde nie vom Schorf befallen.

4. Die Krankheitsursache liegt sehr oft im Boden. Nach meinen Beobachtungen erntet

man in stark kalkhaltigem und in eisenhaltigem Boden fast immer einen großen Prozentsatz schorfkranker Knollen.

5. Den größeren Einfluß auf das Schorfigwerden der Kartoffelknollen hat die Düngung. Wenn man manchen Bodenarten Kalk, frischen Stallmist, Rohphosphate, und besonders im Frühjahr Kainit oder Thomasmehl zuführt, tritt die Schorfkrankheit fast immer auf; Superphosphat und 40 Prozent Kalidüngesalz dagegen haben diese üble Wirkung nicht; ebensowenig schwefelsaures Ammoniak.

Wenn der Boden mit Mergel gedüngt war, so fanden sich an den Stellen, wo noch unzersetzte Mergelstücke lagen, immer schorfkranke Knollen.

Nach diesen Erfahrungen baute ich meine Kartoffeln stets im zweiten Jahre nach Unterdüngung von Stalldünger oder Mergel an und düngte das Land mit 2 Zentnern Ammoniak — Superphosphat 9 : 9 und mit 1 Zentner 40prozent. Kalidüngesalz für 1 Morgen und habe dann fast immer schorffreie tadellose Knollen geerntet. 7446

Paul Kaiser in *Graudenz.*

Sauerwurmbekämpfung durch Nikotinbehandlung. Der Sauerwurm, bekanntlich einer der schlimmsten Feinde des Weinbaus, ist der Rieslingtraube besonders gefährlich. Deshalb leidet von den deutschen Weinbaugebieten der Rheingau am meisten unter ihm, weil dort diese Traubenart sich vorwiegend findet. Im Jahre 1913 ist fast die gesamte Rheingauer Ernte — es handelte sich um Millionenwerte — durch den Wurm vernichtet worden. Im November jenes Jahre konnte die „Frankf. Ztg." bereits über außerordentliche Erfolge in Kostheim und Hochheim am Main berichten, die durch die Sauerwurmbekämpfung mittels nikotinhaltiger Brühen erzielt worden waren. Damals führte Direktor *Fuhr* von der Großh. Weinbauschule in Oppenheim diese Erfolge als Frucht der bereits seit 1908 in Oppenheim und in den Musterweinbergen der Weinbauschule zur Anwendnng gelangten, in fünf Jahren erprobten Methode einem größeren Interessenkreise aus Rheinhessen, Rheingau, Mosel und Ahr vor.

Im Jahre 1914 trat der Sauerwurm weniger stark in die Erscheinung. In Rheinhessen hatte man eine großzügige allgemeine Bekämpfung in die Wege geleitet. Anderwärts geplante Maßnahmen zur Bekämpfung des Schädlings unterblieben vielfach wegen des Kriegs-Ausbruches. Das gesegnete Jahr 1915 erweckte wegen seiner vielen sonnigen Tage die Meinung, daß Schaden durch den Sauerwurm weniger zu befürchten sei. Diese Meinung hat sich leider als irrig erwiesen. Im Rheingau ist auch 1915 vielerorts mehr als die Hälfte der Ernte der verheerenden Wirkung des Sauerwurms zum Opfer gefallen.

In richtiger Würdignng der erwähnten Erfolge und in der Annahme, daß unvorhergesehene Witterungsverhältnisse dennoch ein Auftreten des Sauerwurms begünstigen könnten, hat die Königliche Domäne in Eltville ihre 100 Morgen Weinberge in den Gemarkungen Eltville und Rauenthal sämtlich mit Nikotin bearbeitet mit dem beispiellosen Ergebnis eines vollen Herbstes als Folge der völligen Erhaltung des im Frühjahr in die Erscheinung getretenen reichlichen Traubenbehanges. Insbesondere ist diese Tatsache in seither gefürchteten Wurmlagen festzustellen. Der Eintritt der Edelfäule, dessen Verzögerung man bei der Nikotinbehandlung anderwärts beobachtet haben will, ist rechtzeitig erfolgt, das Gesamtbild ein überaus erfreuliches. Die privaten Angrenzer, die sich zu Maßnahmen gegen den Sauerwurm nicht verstehen konnten, haben nun mit beträchtlichen Verlusten infolge des Sauerwurmschadens zu rechnen, der, wie gesagt, in vielen Fällen mehr als die Hälfte der zu erwartenden Ernte ausmacht. Die Königliche Domäne hat für die Nikotinbehandlung der Weinberge 5000 Mk. Unkosten zu verzeichnen. Die durch die Behandlung vor der absoluten Vernichtung bewahrten Trauben werden schätzungsweise dem Fiskus ein Mehr von 50 000 Mk. erbringen. Dieser glänzende Erfolg muß alle Gegnerschaft gegen die Nikotinbehandlung verstummen machen. Er wird als erster praktisch angestellter Versuch in großem Maßstab berufen sein, diese Methode zur Vernichtung des schlimmsten Rebschädlings nach und nach Gemeingut aller Winzer werden zu lassen und sie mit neuen Hoffnungen für die Zukunft zu erfüllen. 7453 *L. F.*

Aus Aufsatz „Ameisen" von Dr. *Paul Martell* in *Duisburg* (Rhein), Schweizerstr. 75.

Es gibt manche Mittel zur Vertreibung der Ameisen. Sehr wirksam ist kochendes Wasser, das auch in die feinsten Fugen dringt. Bestimmte Gerüche führen ebenfalls zur Vertreibung der Ameisen, so vertragen sie nicht den Geruch von Petersilie, Kerbel, Petroleum. Mit letzterem begießt man die Ameisenhaufen, doch pflegt eine Wirkung nicht sofort einzutreten. Als ein recht gutes Mittel hat sich eine Lösung von Naphtalin in Benzin erwiesen, das man auch in Fugen eingießen oder einspritzen kann. Das bekannte Insektenpulver ist gegen Ameisen sehr wirksam. Will man Ameisen aus Speisekammern und Schränken vertreiben, so bewährt sich folgendes Mittel gut. Man stellt eine Mischung von Honig oder Syrup her mit etwas Sauerteig oder Hefe und bringt das ganze in kleinen Schälchen zur Aufstellung. Die Ameisen pflegen gierig von dieser Mischung zu naschen; da der Zucker und die Hefe im Magen der Tiere eine Gärung hervorruft, so tritt eine starke Zellenwucherung ein und der Tod der Tiere ist die Folge. Ein Gemenge von Zucker mit Bor ist in gleicher Weise wirksam. 7458

□ □ □

Fragekasten.

Frage 374. Welche Quitte eignet sich am besten als Schutzpflanzung und liefert auch gute Erträge? 7645

Frage 375. Ich habe vor vier Jahren 20 Pfirsichbüsche als einjährige Buschbäume gepflanzt. Da ich nun größere Partien Pfirsichbüsche anlege, so müssen diese 20 Stück ihren Standort wechseln, um in die Reihen zu kommen. Kann ich dieselben noch mit Erfolg verpflanzen? Ist ein Rückschnitt oder eine Verjüngung der Zweige erforderlich und in welchem Maße? Ist durch diese Verpflanzung nicht ein baldiges Eingehen der Bäumchen an Gummifluß usw. zu erwarten? 7654

Antwort auf Frage 371, Heft 24 der D. O.-Z. 1915, S. 392.

Jetzt ist die Zeit, wo man von dem Steiger, der alten Wetterscheide Erfurts, den kostbaren Blick genießen kann, welchen die weißbeschneiten Blumenkohljähne und die frischgrünen Brunnenkresseklingen darbieten.

Ohne je zuzufrieren wächst hier in dem fruchtbarsten Fleckchen von Erfurt die herzhafte Salatpflanze, und zu all ihren guten Eigenschaften ist jetzt noch diejenige hinzugekommen, daß die Mandel Brunnenkresse genau noch so viel kostet wie vor dem Kriege — 20 Pfennige.

Die alte Harzische Gärtnerei besitzt etwa einen Morgen solcher Kresseklingen und versendet im Jahr etwa 9000 Schock Kresse, dazu gehören Weiden zum Binden, und sie werden auch aufbewahrt, und deswegen wage ich es, zu erinnern, diese Bindeweiden werden nicht nur getrocknet, sondern auch gespalten! — sie brechen dann nicht, wenn vor dem Gebrauch naß gemacht, und sind unbegrenzt haltbar, sobald sie nicht schimmeln.

Ich glaube ja nicht, daß ich den Fragesteller voll befriedige, wenn er die kleine Handhabung schon kennt. Dann habe ich mit dem gezeigten guten Willen zur Aufklärung gleichzeitig auf eine Spezialkultur Erfurts aufmerksam gemacht und solches muß mich für meine Vaterstadt belohnen. 7630

Karl Topf in *Erfurt.*

Antwort auf Frage 371, Heft 24 der D. O.-Z. 1915, S. 392.

Um Weiden zum Gebrauch jederzeit geschmeidig und biegsam zu haben, verfahre man damit auf folgende Weise:

Im Herbst, bevor das Packen anfängt, werden die Bestände von Weiden alle geschnitten, abends oder an Regentagen von sämtlichen Nebenzweigen glatt geputzt. Die längeren nun in Bündel zum Packen im Keller aufbewahrt und die kleineren je nach Stärke und Länge sortiert gleichfalls in kleine Bündel gebunden und zum Trocknen an einen luftigen, nicht feuchten Ort, am besten auf dem Heuboden unter die Dachpfannen dünn auseinandergelegt. Die Hauptsache ist nun, daß dieselben gut trocknen und nicht schimmelich werden, sonst faulen dieselben und brechen später. Vor dem Gebrauch nun nimmt man sich je nach Bedarf von diesen trockenen Weiden, bringt dieselben in einen Vieh- oder Waschkessel, füllt denselben bis über die Weiden mit Wasser und kocht dieselben etwa eine halbe Stunde, und nach dem Erkalten sind sie fertig zum Binden, lassen sich um einen Finger wickeln, brechen nie und in einem feuchten Sack eingeschlagen kann man im heißesten Wetter damit binden, bis der Vorrat all ist und man sich dann wieder neue von den Trockenen kochen muß. 7629

J. Röder in *Roisdorf.*

□ □ □

Personalien.

Das Eiserne Kreuz erhielten:

Müller, G., früher Obergärtner in Wittgenstein.

Oldenroth, E., Unteroffizier aus Hirschfelde i. M.

Steeger, M., aus Mechelrode, früher im Geschäftsamte des D. P.-V.

Es fiel für das Vaterland:

Wagner, Albert, staatl. diplomiert. Weinbautechniker, Oppenheim.

□ □ □

Eingegangene Preisverzeichnisse.

Benary, Ernst, Samenhandlung, Erfurt, Haupt verzeichnis 1916.

Haage u. Schmidt, Gärtnerei, Samenbau, Samenhandlung, Erfurt, Hauptverzeichnis über Samen und Pflanzen. 1916.

Heinemann, F. C., Kgl. Preuß. Hofl., Erfurt, Hauptverzeichnis 1916.

Greb, Burkard, Kgl. Bayer. Hofl., Ochsenfurt a. M., Kriegsausgabe 1915/16.

Keilholz, A., Samenhandlung und Samenzucht, Quedlinburg, Hauptverzeichnis 1916.

Pabst, Carl, Hoflieferant, Erfurt, Samenkulturen, Großgärtnerei, Preisliste für das Kriegsjahr 1916.

Rall, W., Samenbau und Samenhandlung, Eningen unter Achalm i. Württbg., Preisliste über Gemüse-, Blumen-, Feld-, Gras-, Klee- und Waldsämereien usw. 1916.

Weigelt u. Co., Samensonderzüchtungen, Erfurt, Hauptverzeichnis 1916. 7657

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus,* I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Versammlung von Mitgliedern des D. P.-V. und von Vertretern des deutschen Obstbaues in Berlin am Mittwoch, den 23. Februar, vormittags 9 Uhr im Architektenhause, Schwedler B.-Saal, Berlin W, Wilhelmstr. 92/93.

Deutsches Obst in der Kriegszeit: Herr Hauptmann Ertheiler, Hilfsreferent bei der Kriegsverpflegungsabteilung des Kriegsministeriums.

Zusammenschluß der Obstzüchter zu gemeinsamen Lieferungen während der diesjährigen Ernte.

Die zum Vortrag und zur Besprechung gestellten Aufgaben sind für die diesjährige Obsternte und Obstverwertung und damit für alle deutschen Obstzüchter sehr wichtig. Wir laden deshalb zu dieser Versammlung die Vertreter obstbaulicher Behörden und Körperschaften, die Mitglieder des D. P.-V., Obstbaubeamte und Obstzüchter, auch Nichtmitglieder ein. 7675

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Während der Landwirtschaftlichen Woche in Berlin finden u. a. die folgenden Versammlungen, an denen Obstzüchter und Obstbaubeamte Interesse haben, statt:

Donnerstag, den 17. Februar, mittags 1 Uhr: 6. Vertreter-Versammlung des Verbandes der Obst- und Gartenbauvereine für die Provinz Brandenburg im Restaurant „Zum Heidelberger" im Zentral-Hotel, Dorotheenstraße, Ecke Friedrichstraße.

Donnerstag, den 17. Februar, nachmittags 6 Uhr: Verein zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauches in Deutschland, E. V., im Landeshause, Berlin W, Matthäikirchstraße 20/21.

Freitag und Sonnabend, den 18. und 19. Februar: XIV. Obstbau-Vortragskursus der Landwirtschaftskammer im Sitzungssaale des Landeshauses, Berlin W, Matthäikirchstraße. 20/21. — Freitag, vormittags 10 bis 1 Uhr, von 3 Uhr ab Besprechung der Vorträge. Sonnabend, vormittags 10—1 Uhr, von 3 Uhr ab Besprechung der Vorträge.

Sonntag, den 20. Februar, findet im Anschluß an den Obstbau-Vortragskursus eine gemeinschaftliche Besichtigung der Gewächshausanlagen usw. der Brandenburgischen Frühgemüsezucht- und Verwertungs-Genossenschaft, E. G. m. b. H., in Gorgast bei Küstrin statt. Abfahrt der Teilnehmer früh 9.26 Uhr mit dem D-Zuge von Bahnhof Friedrichstraße nach Küstrin-Altstadt, von dort ab 11.16 Uhr vormittags nach Gorgast. 7676

Montag, den 21. Februar, vormittags 10 Uhr: Sonderausschuß der D. L.-G. für Pflanzenschutz.

Montag, den 21. Februar, vormittags 11 Uhr: Verein zur Förderung der Moorkultur im Meister-Saal, Köthener Straße 38.

Montag, den 21. Februar, nachmittags 4½ Uhr: Verband Deutscher Gemüsezüchter im Papierhaus, Dessauer Straße 2, Vorderhaus, 3 Treppen.

Dienstag, den 22. Februar, vormittags 9 Uhr: D. L.-G.-Sonderausschuß für Feldgemüsebau im Sitzungszimmer der D. L.-G., Dessauerstr. 14.

Dienstag, den 22. Februar, vormittags 9½ Uhr: D. L.-G.-Sonderausschuß für Bodenbakteriologie.

Dienstag, den 22. Februar, nachmittags 6 Uhr: Ausschuß der Geräteabteilung der D. L.-G.

Dienstag, den 22. Februar, nachmittags 6 Uhr: Sonderausschuß für Obstbaumdüngung.

Mittwoch, den 23. Februar, vormittags 9 Uhr: **Deutscher Pomologen-Verein** im Architektenhaus, Schwedler B.-Saal, Wilhelmstraße 92/93. (Tagesordnung siehe obenstehend.)

Donnerstag, den 24. Februar, nachmittags 2 Uhr, D. L.-G.-Hauptversammlung im Saal A des Architektenhauses, Wilhelmstr. 92/93.

Kriegshilfe. Wir haben die Mitglieder des D. P.-V. wiederholt gebeten, sich an unserer Sammlung zur Unterstützung von notleidenden Mitgliedern des D. P.-V., die im Felde stehen, und deren Familien, soweit sie dessen bedürftig sind, insbesondere von Witwen und Waisen unserer lieben gefallenen Krieger, zu beteiligen. Diese Bitte ist bisher auch immer auf guten Boden gefallen und wir haben kleine und auch recht ansehnliche Gaben für diesen vaterländischen, unseren notleidenden Mitgliedern zugute kommenden Zweck erhalten. Einzelne Mitglieder schicken sogar regelmäßig monatlich Beiträge für diesen Zweck. Wir erneuern unsere Bitte um Hilfe für im Felde stehende bedürftige Mitglieder und deren Angehörige. 7677

Stellungen für kriegsbeschädigte Obstgärtner werden bei dem D. P.-V. in der letzten Zeit häufig angeboten. Bewerber um solche Stellungen wollen dem Vorstande des D. P.-V. Abschriften ihrer Zeugnisse mit kurzem Lebenslauf einschicken. Wir werden uns bemühen, jedem kriegsbeschädigten Obstgärtner, im besonderen unseren Mitgliedern, geeignete Stellungen zu beschaffen. Wir bitten auch die Mitglieder des D. P.-V. uns hierbei behilflich zu sein, dadurch, daß sie uns von offenen Stellungen in Kenntnis setzen und auch kriegsbeschädigte Obstzüchter an den Deutschen Pomologen-Verein in Eisenach verweisen. 7678

Deutsche Obstbauzeitung 1916. Heft 4. 2. Februarheft.

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach" und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

Walnußpflanzen. Der Deutsche Pomologen-Verein wird auch in diesem wie schon in dem vergangenen Jahre eine Anzahl junger, einjähriger Walnuß-Sämlinge an seine Mitglieder kostenlos, d. h. gegen Erstattung der Kosten für Verpackung und Beförderung zur Bahn unter der Verpflichtung abgeben, über den Wuchs und auch in späteren Jahren über Erntemenge und Beschaffenheit der Früchte, dem Deutschen Pomologen-Verein zu berichten und ihm auf Verlangen von den geernteten Früchten zu Tagespreisen abzugeben. Der Same, aus dem die jungen Pflanzen gezogen sind, stammt ausschließlich von sorgfältig ermittelten Standbäumen, die sich durch Schönheit ihrer Früchte und im besonderen durch ihre späte Blüte auszeichnen, deren Zerstörung sonst durch auftretende Frühlingsfröste hervorgerufen wird.

Es werden jedem Empfänger junger Walnußbäume die Bedingungen zugeschickt, die dem Deutschen Pomologen-Verein unterschrieben zurückgeschickt werden müssen. 7679

Beitragszahlung. Wir bitten die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, den Jahresbeitrag jetzt bezahlen zu wollen. Der D. P.-V. hat für Druck und Versand der Deutschen Obstbauzeitung, für die Geschäftsführung und im besonderen für die Arbeiten, die durch den Krieg herbeigeführt sind, trotz aller Sparsamkeit bedeutende Ausgaben, während die Beiträge für die sehr zahlreichen im Felde stehenden Mitglieder und auch manche andere Einnahmen fortfallen. Es zahlen:

Persönliche Mitglieder	8.— Mk.
Persönliche Mitglieder, die im Auslande wohnen	10.— Mk.
Vereine .	10.— Mk.
Körperschaftliche Mitglieder	50.— Mk.

Wir haben, um unseren Mitgliedern die Kosten für die Postanweisung zu ersparen, Heft 3 d. J. eine Zahlkarte beigelegt, durch die bei jeder Postanstalt der Mitgliedsbeitrag, dessen Höhe auf dem Postscheck angegeben ist, ohne Kosten für den Absender eingezahlt werden kann. Wir bitten unserer Bitte zu entsprechen. 7680

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

¤ ¤ ¤

Liegels-, Colomas- und Napoleons-Butterbirne.

Verlorene Sorten für den Erwerbsobstbau

Der alljährliche große Fortschritt in der Prüfung von Obstsorten nicht nur für den Liebhaber, sondern ganz besonders zum Nutzen des Erwerbsobstbaues hat doch großen Vorteil errungen. Wo neue Sorten entstehen, schwinden ältere, wenn sie den heutigen Zeitverhältnissen nicht mehr genügen. Und so ergeht es den oben genannten drei Sorten, wenigstens insoweit, als der Osten Deutschlands in Betracht kommt.

Liegels Winter-BB. ist eine hervorragend schöne Sorte erster Güte, wo sie in geeigneten Verhältnissen steht. Ich sah vor einigen Jahren im Dezember einen großen Korb der reinsten Früchte erster Größe von *Liegels BB.*, die für die Tafel unseres Kardinals bestimmt waren; außerdem an einem kleinen Ort der schlesisch-posener-russischen Grenze gleichfalls tadellose Früchte. Erstere stammten aus einem Stadtgarten mit sandig-moorigem Boden; der Baum stand an einem Hausausguß; letztere im warmen lehmigen Sandboden mit hohem Grundwasserstand. Nur zufällig guter Standort kann diese Sorte anbauwert erscheinen lassen, im übrigen ist sie für unsere ostdeutschen, besonders trockeneren gewöhnlichen Obstlagen gänzlich unbrauchbar geworden. Sie trägt hier nur sehr selten und ist stets mit Schorf behaftet. Blätter und Früchte leiden vom Pilz und die Sorte ist selbst vom Liebhaber und Sortensammler nicht mehr geduldet, womit ihr Schicksal leider besiegelt ist.

Colomas Herbst - BB. bildet einen recht großen kräftigen Baum, der aber zumeist erst nach 15—20 Jahren eine reichere Tragbarkeit entfaltet. Die besenartig dichtwachsende Krone bedarf öfterer Durchlichtung. Eine Sorte erster Güte im Geschmack, hat aber den Fehler, daß sie nicht lange hält und auf dem Lager schnell geräumt werden muß. In den letzten Jahren wurden die Früchte stark fleckig und solche dürfen ungeschält nicht gegessen werden, da die Schale sehr bitter schmeckt. Die Tragbarkeit der *Colomas* ist den heutigen Anforderungen gemäß und ihrem scharfen Pilzbefall nicht mehr ausreichend. Sie trug 1912 und 1915 sehr reich, aber ein bis drei dazwischenliegende Jahre setzt sie aus. Wir werden sie in gewinnbringender Weise nicht mehr pflegen dürfen und für Ersatz sorgen müssen. Die Reife der *Colomas* fällt in die der *Guten Louise* und *Königin Karola von Sachsen*. Beide sind ungleich wertvoller, bringen höhere Preise und brauchen nicht so schnell geräumt zu werden. Ganz besonders ist deren Tragbarkeit weit voraus gegen die *Colomas*, und es ist geraten, letztere sobald als möglich mit gewinnbringenden Sorten umzuveredeln. *Königin Karola* hat sich seit 25 Jahren glänzend bewährt, ist der *Colomas* in Form, Farbe und Brauchbarkeit ähnlich und trägt fast jährlich, leidet nicht vom Pilz.

Napoleons BB. Die als schwachwachsend bekannte schöne gelbe Novemberbirne leidet derartig durch Pilz, daß sie kaum ein Viertel fleckenfreie Früchte gibt. Im trockenen Boden gern steinig, reifen die Früchte auch noch leicht bei Mangel an genügender Bodenkraft. Nur in vorzüglichem, reich gedüngtem Boden in feuchten Gärten ist *Napoleons BB.* noch brauchbar und für den Haushalt angenehm. Im Erwerbsobstbau wird sie, gleich den beiden vorigen, gänzlich verschwinden, wie man gerade in der heutigen Zeit bestrebt ist, möglichst wenig, aber lohnende Sorten zu pflanzen. Als besserer Ersatz für *Napoleons BB.* ist *Zéphirin Grégoire* — im Geschmack wertvoller — und *Keiffer* anzusehen. Letztere ist ganz besonders früh und sehr reichtragend, hat eine gleichfalls schöne Färbung und lange Dauer, bis in den Dezember. Die Schale läßt sich wie Pellkartoffeln abziehen. Wenn auch

das quittenartige Aroma nicht gerade jeden Feinschmecker befriedigt, so gibt es andere, die diese Sorte allen gleichreifenden voranstellen.

Ich bin weit entfernt davon, diesen drei lange und altbekannten Birnensorten das Todesurteil endgültig auszusprechen. Es ist nicht ausgeschlossen, daß sie in anderen Gegenden Deutschlands bessere Erfolge aufweisen. Gerade noch während des Krieges wird es nötig, Umschau zu halten, um für alles Minderwertige Ersatz zu schaffen und nach dem Kriege mit voller Kraft tätig zu sein zur Förderung des deutschen Obstbaues.

Janorschke, Baumschulen, in *Oberglogau.*

□ □ □

Über die Behandlung feiner Winterbirnen vor und während der Lagerzeit.

Wer edle Winterbirnen bauen will, sollte vor allem berücksichtigen, daß sie zu ihrem guten Gedeihen ebensoviel Wärme beanspruchen als etwa Pfirsiche und Weintrauben. Will man hervorragend große und schöne Früchte erzielen, so empfiehlt es sich, die Quitte als Unterlage zu wählen und dem Spalierbaum den Vorzug zu geben. Auch für die Aufbewahrung stellen ihre großen Früchte keine geringen Ansprüche.

Edle Winterbirnen müssen so lange wie nur möglich am Baume hängen, denn nur genügend ausgereifte Früchte werden auf Lager das, was sie werden sollen. Etwas Frost schadet weniger als zu frühes Pflücken. Die *Winter-Dechantsbirne* z. B. (an dem für sie geeigneten Platz immer noch die beste von allen) wird ohne genügende Baumreife niemals saftig und wohlschmeckend. Ferner ist darauf zu achten, daß die Birnen nicht längere Zeit in Körben herumstehen oder gar auf Haufen liegen, sondern so schnell wie möglich sortiert und einzeln gelagert werden. So behandelte Früchte schwitzen niemals.

Gewöhnliche Hauskeller sind in der Regel zu dumpf und feucht, ungeheizte Zimmer zu kalt und von zu großer Temperaturschwankung. Versuche, die ich mit einem geheizten Zimmer und einem warmen mäßig feuchten Gewächshause anstellte, hatten auch kein günstigeres Ergebnis; ebenso war es mit der Verpackung in Torfmull.

Nach meiner Erfahrung eignet sich ein von Natur aus warmes Erdgeschoß, nicht feucht, ziemlich hell und von möglichst gleichmäßiger Temperatur am besten für den Zweck. Auch die schöne Färbung — ein nicht zu unterschätzender Vorzug — nimmt in solchen Räumen stetig zu. Ich habe auf solche Weise schon Äpfel (*Champagner-Rtte.*) zwei Jahre aufbewahrt, schön und gut waren sie allerdings nicht mehr.

Zum Schluß möchte ich mir noch eine Bemerkung über den Genuß der feinen Winterbirnen erlauben. Nach meiner Beobachtung werden dieselben leider häufig nicht zur Zeit der richtigen Edelreife, die oft sehr kurz ist, verspeist. Mit der Abnahme dieses Mißstandes wird auch die Wertschätzung dieser köstlichen Früchte zunehmen.

7604 *Albrecht Schrippel* in *Bamberg.*

□ □ □

Kriegerheimstätten.

Vortrag von Herrn Professor Dr. *Kühner-Eisenach* zur Kriegsversammlung des D. P.-V. in Erfurt 1915.

Wer es in der Gegenwart wagt, die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit für sich zu erbitten, darf dies nur tun, wenn er von dem spricht, das unser ganzes Denken und Empfinden beansprucht, vom Krieg. Uns Zurückgebliebenen ist der Weg nicht so leicht vorgezeichnet, wie dem Soldaten, der bei allem Schwereh das e i d e leicht hat: die Erkenntnis des Weges, den er gehen muß. Die nimmt ihm der Befehl des Vorgesetzten ab. Wer aber sagt u n s, wo die wichtigste Pflichterfüllung für das Vaterland liegt und ob unser Wollen und Wirken das Richtige ist?

In solchen Zweifeln wendet man sich am besten an die Geschichte. Wie war es z. B. im Jahr 1871 nach der Rückkehr unserer Veteranen mit der Fürsorge für ihr Leben, ihre Arbeit, ihr Wohnen, ihr Weiterkommen? Da müssen wir leider einsehen, daß außerordentlich viel noch unbegriffen, noch dem Zufall überlassen oder falsch berechnet war. Am deutlichsten tritt dies in den schweren Mißständen des Wohnungswesens der Zeit nach dem Krieg zu Tage. Die für die Vorstellung jener Zeit ungeheure Kriegsentschädigung schuf Seifenblasen des Wirtschaftslebens, die in wenigen Jahren zu schweren Zusammenbrüchen führte. Jeder glaubte für das, was er an Gütern bot, einen wesentlich höheren Gewinn erwarten zu dürfen. Am meisten hat die Vorstellung des durch den Sieg geschaffenen Mehrwertes den Grund- und Hausbesitz erfaßt, so daß die daraus folgende Steigerung der Mietspreise eine große Wohnungsnot schuf, die in den Großstädten und besonders in Berlin zu Aufruhr und schweren öffentlichen Störungen führte. Um die Wiederkehr solcher Übelstände zu vermeiden, ist es immer falsch, Menschen anzuklagen und immer richtig, sich die Gesetzmäßigkeiten im wirtschaftlichen Leben klar zu machen; denn dieselben Kräfte, die damals die Not schufen, sind auch heute noch am Werk. (Redner verliest zu Vergangenheit und Gegenwart einige Beispiele, die die Ursachen der damaligen, wie auch einer etwa wiederkehrenden Wohnungsnot erklären).

Es muß sich jeder treudeutsche Mann, der sich für die Zukunft unserer Veteranen mitverantwortlich fühlt, fragen was zu tun ist, um sie vor solchen Mißständen zu schützen und um denen, die uns den Sieg verschaffen, auch den Segen des Sieges zuzuwenden. Kein deutscher Krieger darf nach dem Frieden durch den Aufschwung des Wirtschaftslebens, den wir ihm mit verdanken, in Wohnungsnot kommen! In richtiger Erkenntnis dieser vaterländischen Pflicht hat sich vor einem Jahr eine Gruppe von erfahrenen Praktikern zusammengefunden, um die Versorgung von Kleinwohnungen für unsere Soldaten in die Hand zu nehmen.

Diesem in Berlin gegründeten Hauptausschuß für Schaffung von Kriegerheimstätten sind im Lauf der Monate über 2000 Vereine und Organisationen beigetreten, darunter einige der größten des Reiches. Der Ausschuß ist in seiner vorbereitenden Arbeit soweit gekommen, eine Reihe von Grundsätzen aufzustellen, aus denen Bundestag und Reichstag das erstrebte Gesetz, wie wir hoffen, fertigstellen werden. Ein solches Gesetz aber ist unbedingt notwendig, da die Erfahrung seit Jahrzehnten zeigt, daß das Baugewerbe wegen der zu geringen Verzinsung Kleinwohnungen nicht herstellt. Und vom Reich müssen wir die Rechtsform, den Kredit und die Wege zur Bodenbeschaffung erwarten, weil die Dankespflicht gegen unsere Tapferen in diesem Krieg des Reiches notwendigerweise eine Reichssache ist.

Die „Grundzüge" besagen, daß die Kriegerheimstätten (K.-H.) geeignet sein müssen, „einen körperlich und sittlich gesunden Volksnachwuchs zu sichern, die Wehrkraft des Volkes zu erhöhen und die Erträgnisse des heimischen Bodens zu steigern." Dazu sollen Wohnheimstätten, Kleinhäuser mit Nutzgärten, und Wirtschaftsheimstätten, Gärtnereien oder landwirtschaftliche Anwesen kleinbäuerlichen Umfanges dienen." In diesen wenigen Sätzen ist eine reiche Möglichkeit der Förderung des Obst- und Gemüsebaues enthalten. Der Boden für sich soll gegen eine Rente gegeben werden, die nur mit Zustimmung beider Teile ablösbar ist und im allgemeinen nur beim Verkauf gesteigert werden kann. Auf diese Weise ist der Krieger vor den schweren Gefahren der übermäßigen Verschuldung gesichert und hat den besten aller Gläubiger: das Vaterland, das Deutsche Reich. (Vgl. Heft 17 der Deutschen Obstbauzeitung, 1915.)

Zwei Fragen sind es, die bei den Nachdenklichen immer wieder auftauchen werden: die Beschaffung des Bodens und die des Geldes. Den Boden haben wir in weit größerem Maß zur Verfügung, als mancher glaubt. Man schätzt das ungenutzte Land im Reichsgebiet auf fast 10 Prozent, von dem sicher nicht mehr als ein Zehntel für Krieger-Heimstätten nötig wäre. Bei Annahme von einer Million zukünftiger Heimstätter ist als Bedarf an Boden der zehnte Teil der Rheinprovinz berechnet worden. Die Städte und Dörfer sind zum großen Teil noch mit viel öffentlichem Boden versehen, Frankfurt a. M. besitzt z. B. über 50 Prozent des gesamten städtischen Bodens. Es ist mit der Tatsache zu rechnen, daß die Bewerber sich über das ganze Reich verteilen und auch nicht alle nach dem Friedensschluß sofort eine Heimstätte erwarten. Eine vorsichtige Erweiterung des Enteignungsrechtes, die nicht nur unbedenklich, sondern auch gesetzlich unschwer zu erlangen ist, wird weiteren Boden schaffen. Der größte Großgrundbesitz verträgt eine gewisse Verminderung seiner Fläche, und ebenso muß Reichs- und Staatsland (Domänenbesitz usw.) zur Siedelung hergegeben werden. Schließlich dürfen wir darauf vertrauen, daß der Sieg uns Neuland, und zwar dünnbesiedeltes Neuland mit gewaltigster Siedelungsmöglichkeit bringen wird. Unter allen diesen Umständen ist sicher zu erwarten, daß sowohl die nötige Bodenfläche auf öffentlich-rechtlichem Wege zu haben sein wird, und daß auch der Preis unbedingt geringer sein wird, wie wenn das Land auf dem privatrechtlichen Weg des Kaufes erlangt werden müßte.

Und nun das Geld. Die auf dem Boden liegende ewige Rente entspricht der Bodennutzung; wo er vorher ungenutzt oder untergenutzt war, wird durch sie mehr Geld eingehen als bisher. Größere Mittel sind natürlich für das Bauen erforderlich; doch werden und dürfen sie selbstverständlich nie anders wie in der Form des Tilgungsdarlehens gegeben werden, d. h. sie würden in dem Maße ihrer Tilgung wieder für andere Zwecke nutzbar sein. Der Heimstätter würde, wie früher ausgeführt, 90 Prozent des Baugeldes aus öffentlichen Kreditanstalten oder solchen, denen die Pflicht sozialer Mitwirkung auferlegt werden muß, erhalten; die bleibenden 10 Prozent wird er in der Regel — nicht immer — aus Eigenem beitragen können. Als Geldgeber kommen zunächst die Anstalten in Frage, denen bisher die Förderung des Kleinwohnungswesens oblag: Landeskreditanstalten, Landesversicherungskassen usw. Ihre Mittel würden nicht ausreichen. Da liegt es nahe, für die Institute der Sozialversicherung und für die Sparkassen für einen Teil ihrer Gelder den Anlagezwang einzuführen, wie ihn z. B. alle französischen Sparkassen haben. Wir brauchten nicht mehr als etwa 10 Prozent anzunehmen. Setzen wir die Summe von 17 Milliarden Mark als Vermögensbestand des ganzen deutschen Sparkassenkapitales an, so ständen dem Bau der Heimstätten schon 1,7 Milliarden zur Verfügung. Dehnt man den Anlagezwang auch auf einen kleinen Teil des in Hypothekenbanken abgelegten Geldes aus (es entspricht ihrer Natur durchaus, das Bauen zu fördern), und zwar als Gegenwert für das große und bereichernde Recht der Pfandbriefausgabe, so wäre wieder eine erhebliche Anzahl von Millionen verfügbar. Schließlich kämen noch die Darlehnskassen in Frage. Ihre Ausgabesumme ist durch Bundesratsbeschluß auf 3 Milliarden beschränkt, wovon nicht mehr als etwa die Hälfte zur Stunde ausgegeben worden ist. Diese Kassen könnten also besonders für den Anfang erhebliche Gelder geben (unter Veränderung und Erweiterung ihrer Verfassung), was den großen Vorzug hätte, daß die ganze geliehene Summe durch die Zinszahlung gleich getilgt würde; denn die Darlehenskassen geben nur durch Pfänder gedecktes Papiergeld, haben also keine neuen Mittel zu beschaffen, und wären andererseits voll durch den Gegenwert der Häuser gedeckt. In 15 Jahren wären diese Millionen zurückgezahlt. Die Besorgnis, wir kämen auf diese Weise in bedrohliche Papiergeldwirtschaft hinein, wird schon durch die Güte der Deckung widerlegt.

Damit sind die Möglichkeiten der Beschaffung von Boden und Geld nicht erschöpft. Wer die Heimstätten wirklich will, der findet für beides noch andere Wege, wer sie nicht will, wird jeden Vorschlag zurückweisen.

Was wird die Wirkung eines solchen Siedelungsunternehmens sein!? Im Laufe der Monate und Jahre wird eine Anzahl von Familien, die mit einer Million angesetzt werden kann, bodenständig gemacht werden, ohne

ihre Freizügigkeit anders wie freiwillig und für gewisse Zeit aufzugeben, denn die Heimstätte ist frei verkäuflich. Die großen Todesopfer werden durch Geburt und Aufzucht vieler Kinder ausgeglichen und diese werden, in Licht und Luft und nahe der Mutter Erde aufwachsend, kräftige, an Leib und Seele gesunde Kinder sein, mit geringer Sterblichkeitszahl und wenigen Ausgaben für den Arzt. Sie werden von klein auf den Segen des eigenen Bodens — e i g e n viel mehr als sonst, da der Oberherr des Boden: nicht mehr die Hypothekenbank, sondern das Vaterland ist — durch Bewegungsfreiheit und gründlichste Ausnutzung der verfügbaren Fläche an Leib und Seele verspüren. Obst und Gemüse wird planvoll gebaut werden, und zwar mit der Hilfe der erfahrenen Praktiker des Deutschen Pomologen-Vereins.

Das Verständnis für das gesundheitliche und volkswirtschaftliche Wesen gesteigerter Obstzucht — und wie außerordentlich kann und muß diese noch gesteigert werden — wird wachsen und Segen stiften. Der Deutsche Pomologen-Verein findet hier ein großes, reiches Zukunftsfeld für seine Arbeit, die ihm bisher schon so viel verdiente Anerkennung brachte. Es wird in die auseinanderlaufenden Einzelwünsche der Siedler Ordnung und System bringen und seine umfassende Erfahrung zu schöpferischer Mitarbeit, zu einem neuen nationalen Obstbau zur Verfügung stellen. Diese Aussicht, die uns Ihr Herr Vorsitzender eröffnete, ist von dem Hauptausschuß für K.-H. mit Dankbarkeit und in voller Würdigung ihrer Bedeutung begrüßt worden. Gemeinsam gedachte Anlagen, genossenschaftliche Verwertung von dem, was über den eigenen Bedarf hinausgeht, vermindern die Hausrente. Ohne den leisesten Druck auf den Bewerber hinsichtlich des Ortes auszuüben, wo er sich niederlassen will, ist doch mit einer gewissen Rückwanderung nach kleineren Städten mit billigerem Boden zu rechnen, weiterhin auch mit einer Abwanderung der Industrie nach billigerem Boden, wie wir sie heute schon in .hren Anfängen sehen. Damit wird die Leutenot des flachen Landes zum Teil überwunden werden, da der Heimstätter mit seiner Familie selbstverständlich gerne in der Zeit der landwirtschaftlichen Hauptarbeit in benachbarten Großbetrieben mitarbeiten und Geld verdienen wird. Was andere Völker die Ostasiaten z. B. schon lange mit Meisterschaft verstehen: äußerste Ausnutzung j e d e s auch des winzigsten Fleckchens Land und jedes Düngestoffes wird der Heimstätter für seinen Gartenbetrieb lernen und üben. Er wird abends nicht den Wunsch hegen, dem Wohnungselend durch die Flucht ins Wirtshaus zu entgehen, sondern nach Feierabend und Abendbrot seine Obstbäume, Beerensträucher und Gemüse pflegen, Ungeziefer vertilgen und den Komposthaufen umstechen. Es wird dafür gesorgt werden, daß sein Anwesen nicht durch unnützen Straßenbauluxus verteuert wird und man wird erkennen, daß man sich statt mit Wasserleitung auch mit einem guten Brunnen behelfen kann, wenn man dadurch billiger wirtschaftet. Und noch etwas: wenn wir mit Gottes Hilfe und durch unser gutes Schwert altes deutsches Siedelungsland wiedererlangt haben, werden Tausende wieder den alten deutschen Zug nach dem Ostland erwachen fühlen; dort werden die g r ö ß t e n Heimstätten sein können, dort wird das Reich auch auf anderen Gebieten (Steuer) zu Hilfe kommen, damit gesunde starke Kinder als lebender Grenzwall gegen den östlichen Feind errichtet wird. — Dort können ganze Obstbaudörfer entstehen, deren Absatz genossenschaftlich geregelt wird. Unsere Bodennutzung geht ja doch, der dichteren Bevölkerung entsprechend, immer mehr auf das Gärtnerische hinaus. Wohl denen, die es rechtzeitig zu nutzen verstehen.

G e s c h e n k t kann und soll nichts werden. Aber die sonst fehlende Möglichkeit einer massenhaften Kleinsiedelung, eines massenhaften Kleinbaues an Obst und Gemüse, soll durch das Gesetz geschaffen werden und kann es, wenn nur der gute Wille da ist. Mehr Kinder, mehr Gesundheit, mehr Feld- und Gartenfrüchte, mehr wahres inneres Lebensglück — das ist das Ziel der Männer, die in Berlin an der Vorbereitung des Gesetzes arbeiten. Vergessen wir nicht auch, daß wir auf dem Gebiet der Kleinsiedelung längst über die Anfangsgründe hinaus sind, daß in der Siedelungspolitik und Gartenkultur gewiegte erfahrene Männer nur auf den Augenblick warten, wo die Möglichkeit der Verwirklichung gegeben ist. Die Preußischen Rentengüter, auch die Obstbaukolonnie Eden bei Oranienburg sind Vorbilder, bei denen jedem Siedelungslustigen das Herz höher schlagen muß.

Das Vaterland soll den Gesetzesschutz geben, der Heimstätter die Vermehrung an Menschen und an Ertrag des Bodens. Damit sind beide Teile einander ledig, beide Teile gleich gebend. Wenn uns der siegreiche Friede d i e s e n schönen Ausblick eröffnet, haben wir die Saat für eine neue segensvolle Friedensarbeit in den Händen. 7639

□ □ □

Bericht über die in diesem und den vorangegangenen Heften veröffentlichten Vorträge der Jahres- und Kriegsversammlung des Deutschen Pomologen-Vereins in Erfurt.

I. Geschäftsbericht.

Berichterstatter: *Lorgus.*

Über die geschlossene Mitgliederversammlung des Deutschen Pomologen-Vereins ist schon in Heft 1 Seite 4 berichtet worden. Es ist noch nachzutragen, daß auf den Antrag des ersten Vorsitzenden beschlossen wurde, nach dem Kriege eine Ehrentafel für alle Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, die an dem Kriege teilgenommen haben, in dem Geschäftshause des Deutschen Pomologen-Vereins aufzustellen, und daß ferner die schon überaus zahlreichen, sich täglich vermehrenden Briefe mit vielen Abbildungen, die von denMitgliedern des Deutschen Pomologen-Vereins eingegangen sind, in Mappen vereinigt und zum Gedächtnis an diese große Zeit unseres Vaterlandes und an die Mitglieder, die für dieses gekämpft und ihr

Blut vergossen haben, dauernd in dem Hause des D. P.-V. aufbewahrt werden sollen.

II. **Die Geschäftslage der Obstzüchter und die Obstpreise während des Krieges.** Berichterstatter: Kreisobstinspektor *Mazarin* in *Worms.*

Der Vortrag und die von dem Berichterstatter gestellten Anträge sind in Heft 1 Seite 4—11 veröffentlicht. Die von Herrn *Mazairn* gestellten Anträge wurden einstimmig angenommen.

Herr Landesbauinspektor *Becker* in Trier sprach über: **„Eine Zeitfrage aus dem Erwerbs-Obstbau“.** Auch dieser Vortrag und die von Herrn *Becker* gestellten Anträge sind im 2. Januar-Heft, Seite 23 bis 29 veröffentlicht.

Herr *Huber*, Direktor der Obtbaulehranstalt in Oberzwehren bei Cassel: Bei Anlage des Mustergartens der Obstbaulehranstalt in Oberzwehren sind ursprünglich nur zwei Sorten angepflanzt; er habe aber bald einsehen müssen, daß er sich viel besser bei einer größeren Sortenzahl stände und er habe diese deshalb auch bedeutend vermehrt.

Zu den Obstpreisen im Jahre 1915 führt Herr *Huber* als ein Beispiel für unrichtige Beurteilung an:

Zu derselben Zeit, wo in Stuttgart und in Frankfurt a. M., ein Hauptabsatzgebiet für süddeutsches Obst, noch gar nicht zu übersehen war, wie sich die Obsternte und demgemäß die Obstpreise im Jahre 1915 gestalten würden, sind dort Höchstpreise festgesetzt worden, weil ein Obstzüchter für 50 Kilo bestes Tafelobst 16 Mk. gefordert hatte, trotzdem dieser Preis durchaus nicht zu hoch, im Gegenteil für bestes Tafelobst, um welches es sich handelte, sehr niedrig war, und vor dem Kriege weit höhere Preise für gleiches Obst bezahlt worden ist.

Herr Professor *Küster* in Müncheberg i. d. Mark hat die Erfahrung gemacht, daß er bei seinen etwa 16 000 Obstbäumen mit wenigen Sorten nicht auskommt und seine Rechnung dabei nicht gefunden hätte. Seine Obstanlage liegt 15 Kilometer von Berlin; seine Abnehmer wollen Abwechslung haben und er käme deshalb mit seinen früher angebauten etwa 20 Sorten nicht aus. Er wird in diesem Jahre weitere 100 Morgen bepflanzen und dabei die Zahl seiner Obstsorten bedeutend vermehren. Er versendet täglich gegen 200 Postpakete Obst an Privatabnehmer, die er fortlaufend befriedigen muß, wenn er sie sich als Abnehmer dauernd erhalten will. Was für ihn vorteilhaft ist, paßt allerdings durchaus nicht für alle, und umgekehrt. Die Verhältnisse und Bedürfnisse sind von Fall zu Fall zu prüfen und es muß danach gehandelt werden.

Herr *Stein*, Obstbauwanderlehrer in Güstrow beantragt einen Wettbewerb für den Versand deutschen Obstes in ähnlicher Weise, wie es die deutsche Landwirtschaft mit Erzeugnissen mannigfacher Art schon ausgeführt hat. Das Obst muß versuchsweise auf große Entfernungen verschickt und seine Beschaffenheit nach der weiten Reise bei der Ankunft geprüft und festgestellt werden.

Herr *Uhink* in Bühl-Baden macht darauf aufmerksan, daß die Obstpreise im Jahre 1915 sehr verschieden und nur für einzelne Obstarten hohe gewesen wären, weil diese eine geringe oder Fehlernte ergeben hätten. Dies traf besonders zugunsten der Bühler Obstzüchter und ihrer weltbekannten Hauptkultur *Bühler Frühzwetschen* und für einige Pflaumensorten zu, für die bei Beginn ihrer Ernte mit 40—50 Mk. für 50 Kilo bezahlt wurden. Er empfiehlt auch den Anbau einer größeren Anzahl verschiedener Sorten. Pökelfleisch mit Erbsen und Sauerkraut wäre gewiß beliebt; aber wenn jemand dies schöne Gericht wochenlang essen müßte, würde er doch nach anderem verlangen.

Herr *Groß*, Vorsteher der Kgl. Obst- und Weinbauschule in Schlachters a. B. in Bayern hebt den Unterschied hervor, den man zwischen landwirtschaftlichem Erwerbs- und Kleinobstbau unbedingt machen müßte. Er nennt eine Anzahl von Sorten, die für den Erwerbsobstbau seines Bezirkes sich besonders bewährt haben. Der landwirtschaftliche und der Erwerbsobstbau müsse es sich zu seiner ersten Aufgabe stellen, billiges und gutes Volksobst in großen Massen zu erzeugen, während der Kleinobstbau für Tafelobst eintreten müsse. Auf Dörr- und Dauerobst müßte künftig ein viel größerer Wert gelegt werden.

Herr *Gruber*, zurzeit Kriegsfreiwilliger im Felde, empfiehlt viele Sorten zu pflanzen, weil man damit dem Wunsche der Privatkundschaft eher Rechnung tragen und bessere Preise erzielen wird. Er hat damit vor dem Kriege in seiner Obstanlage gute Erfahrungen gemacht.

In seinem Schlußwort führt der Herr Berichterstatter, Landesbauinspektor *Becker* in in Trier aus, daß er nur vom Standpunkt des großen Obstzüchters gesprochen hätte. Herr Professor *Küster* hat nach seiner Ausführung seine Kundschaft nach dem Berliner Adreßbuch aus den sehr wohlhabenden Kreisen des Westens Berlins ermittelt; diese Kreise zahlten selbstverständlich für schönes Tafelobst meist höhere Preise. Als Berichterstatter habe er ausschließlich dafür gesprochen, größte Mengen billigen und lange haltbaren Volksobstes zu erzeugen, weil die große Menge des Volkes sich ebensowenig mit feinem und teuerem Tafelobst zu versorgen, als es z. B. Schokolade und Leckerbissen zu kaufen imstande wäre.

Alle Redner erklärten sich aber durchaus damit einverstanden, daß dem früher bestandenen Sorten-Mischmasch unbedingt jetzt und in aller Zukunft gesteuert werden müßte.

Der Vortrag des Herrn Kgl. Gartenbau-Direktors *Grobben* in Berlin: **„Der deutsche Obstbau und -Handel nach dem Kriege“,** veröffentlicht im Heft 3 vom 1. Februar 1916, Seite 35 und 36, fand den vollen Beifall der Versammlung; er trat in seinem Schlußwort nochmals für den sehr zu vermehrenden Anbau von Obst und Gemüse ein.

An den folgenden Vortrag des Herrn Prof. Dr. *Kühner* in Eisenach über **Kriegerheimstätten,** der in diesem Heft veröffentlicht wird, knüpfte sich eine sehr lebhafte Aussprache.

Herr *Gruber*, z. Z. Kriegsfreiwilliger im Felde, der auf einen befürworteten Antrag des ersten Vorsitzenden des D. P.-V. Urlaub aus dem Felde erhalten hatte und der schon immer sein lebhaftes Interesse an der Schöpfung von Kriegerheimstätten bewiesen hat — ein Auf-

satz von ihm hierüber ist in Heft 17 der Deutschen Obstbauzeitung 1915 veröffentlicht — hält zwar die Anlage von Heimstätten für sehr notwendig, glaubt aber, daß die von Herrn Professor *Kühner* vorgeschlagene Größe viel zu klein bemessen sei.

Er führte weiter aus: Man darf bei den praktischen Industriearbeitern auch heute noch auf viel Verständnis für Landwirtschaft und Gartenbau rechnen; sie sind zweifellos imstande, größere Flächen, als der Referent vorgeschlagen hat, in Kriegerheimstätten erfolgreich zu bearbeiten. Der Morgen auf dem Lande bringt jährlich etwa 30 Mk. ein. Mithin gebraucht ein Mann, um ein jährliches Einkommen von 3000 Mk. zu erreichen, 100 Morgen. Ein Jahreseinkommen von 3000 Mk. gebraucht man aber heute, um einigermaßen leben zu können. Man kann mit so kleinen Grundstücken, wie sie von dem Referenten vorgeschlagen worden sind, auf dem Lande nicht auskommen. Gegenüber den nicht abzuleugnenden Vorzügen des Lebens auf dem Lande kommen dem Stadtbewohner täglich Vorteile zugut, ohne daß er für sie Ausgaben zu machen hat. Solche Vorteile sind z. B. bessere Schulen für die Kinder, die Möglichkeit für jeden Vorwärtsstrebenden in der Stadt, sich auf den verschiedenen Gebieten des Berufslebens praktisch und wissenschaftlich weiterzubilden und noch anderes mehr.

Herr *Jackisch*, der langjährige erfolgreiche Leiter der Obstbaukolonie „Eden" bei Oranienburg widerlegte die Einwände des Herrn *Gruber* unter dem Hinweis auf das Gelingen der Kleinsiedelung in der Obstbaukolonie „Eden"; er bewies unter Angabe von Zahlen, daß auch mit wenigen Mitteln und auch verhältnismäßig kleinen Siedelungen Großes erreicht werden könnte, wenn nur an der rechten Stelle gespart und alle Vorteile genossenschaftlichen Zusammenschlusses ausgenutzt werden.

Es steht fest, daß 60 Prozent der Bevölkerung des Deutschen Reiches nachweislich nur 900 und weitere 25 Prozent nur 4000 Mk. jährliches Einkommen haben. Es wäre deshalb durchaus verkehrt, für das Zustandekommen von Kriegerheimstätten die Vorbedingung zu stellen, daß jeder oder doch die meisten ihrer Besitzer aus diesen ein jährliches Einkommen von 3000 Mk. erreichen müßten.

In der Obstbaukolonie „Eden" werden z. B. seit Einführung der Brotkarten fortlaufend 15 Prozent des zugeteilten Brotes allwöchentlich zurückgegeben, weil die dortigen Gartenbesitzer soviel Obst und Gemüse aus ihren Grundstücken erzeugen, daß sie die Brotkarten nicht alle gebrauchen und davon 15 Prozent im vaterländischen und allgemeinen Volksinteresse freiwillig zurückgeben. Bei sachverständiger und fleißiger Arbeit kann eine Familie aus einem Garten von einem Morgen Größe etwa 50 Ztr. Früchte und Gemüse verschiedener Art ernten, die einem Wert von etwa 500 Mk. entsprechen. Die Nachfrage nach deutschem Obst und Gemüse und nach den aus diesen hergestellten Dauererzeugnissen wird sich nach dem Kriege noch gewaltig steigern, so daß die für den jetzigen Verbrauch festgestellte Menge von 28 Kilo für den Kopf der Bevölkerung sich bedeutend erhöhen wird. Die Bewohner der Obstbaukolonie „Eden" gebrauchen nach zuverlässiger und in jeder Beziehung einwandfreier Berechnung jährlich 5—6 Ztr. Obst und Gemüse auf den Kopf berechnet.

Herr *Böttner*, Kgl. Ökonomierat, Chefredakteur des Praktischen Ratgebers in Frankfurt a. d. O. stellt fest, daß der Obstbau im Kleinbetriebe sehr viel höhere Erträge einbringt als im Großbetriebe.

Herr *Degenhard*, Stadtgartendirektor a. D. in Groß-Sedlitz bei Dresden, wünscht, daß bei den Kriegerheimstätten in der einfachsten Weise vorgegangen werde; er ist sonst mit den Vorschlägen einverstanden.

Die Ausführungen des Herrn Berichterstatters und des Herrn *Jackisch* fanden den lebhaftesten Beifall der Versammlung.

Ein Gast trat ebenfalls für die vorgeschlagene Anlage der Heimstätten ein, glaubte aber, sie noch mit einer weitergehenden Wohnungsreform verknüpfen zu sollen.

Die Versammlung hielt es nicht für empfehlenswert, die zurzeit wichtigste Frage der Kriegerheimstätten mit irgend welchen anderen Aufgaben ähnlicher Art zu verknüpfen. Die letzteren müßten im Interesse der Sache unbedingt für sich behandelt werden. Zum Schluß wurde aus der Versammlung vorgeschlagen, daß man die große Wirkung des Vortrages über Kriegerheimstätten nicht durch Kleinigkeiten und Nebenfragen trüben möge.

Herr *Vielweber* in Oberröppisch bei Gera-Reuß beantragt, daß man die Wirkung des ausgezeichneten Vortrages des Herrn Professors *Kühner* bei der Besprechung nicht ungünstig beeinträchtigen möge. Er beantragt Schluß der Besprechung. Es hat sich auch niemand mehr zu diesem Gegenstande weiter zum Wort gemeldet. Der Referent, Herr Prof. *Kühner*, führt in seinem Schlußwort aus, daß er bei seinem Vorschlage die Absicht in den Vordergrund gestellt hätte, den D. P.-V. und seine Mitglieder eng mit den künftigen Arbeiten für die Kriegerheimstätten zu verknüpfen und er freut sich, aus den Ausführungen den Beweis erhalten zu haben, daß der Deutsche Pomologen-Verein und seine Mitglieder sich voll und ganz der Aufgabe widmen wollen, den Obstbau in den Kriegerheimstätten durch ihre Mitarbeit in die besten Wege zu leiten. Er erhofft hiervon die besten Erfolge für diese wichtige vaterländische Arbeit.

Der Vortrag des Königlichen Ökonomierat, Agrikulturchemiker Herrn *Lierke*, am Schluß der Versammlung über **„Obstbaumdüngung"**, konnte in seinem Wortlaut noch nicht eingereicht werden. Er wird aber demnächst veröffentlicht werden. Der Vortrag war für jedermann außerordentlich lehrreich. Zahlreiche Lichtbilder ergänzten den Vortrag in ausgezeichneter Weise, so daß jeder unter den zahlreichen bis zum Schluß der Versammlung mit größter Aufmerksamkeit ausharrenden Mitgliedern aus diesem Vortrage sicher wesentlichen Nutzen für seinen Obstbau mitgenommen haben wird.

Die Versammlung, die bis zu ihrem Schluß sehr besucht war, wurde nach 9 Uhr mit einem Schlußwort des ersten Vorsitzenden geschlossen. 7699 *Lorgus.*

□ □ □

Die neue Deutsche Erwerbsobstbau-Gesellschaft.

Von Professor Dr. *F. W. Küster*, Obstgut *Schönerberg* bei Müncheberg (Mark).

Im 2. Heft dieser Zeitung hat Herr Direktor *Stoffert* die Gründung der Deutschen Erwerbsobstbaugesellschaft, kurz mit DEG bezeichnet, einer recht herben Kritik unterzogen. Nach dem guten alten Rechtsgrundsatz: „Eines Mannes Rede ist keines Mannes Rede, man soll sie billig hören beede" möge man nun hier auch einen von der Gegenseite zu Worte kommen lassen. Ich halte mich hierzu berufen hauptsächlich deshalb, weil ich seit Jahren mit Herrn Direktor *Stoffert* in fortgesetztem, sehr freundschaftlichem Verkehre stehe und weil ich ihn als einen unserer tüchtigsten, fleißigsten und erfolgreichsten Fachgenossen sehr hoch schätze, bei dem ich mir schon oft wertvollen Rat geholt habe. Man wird mir also glauben, daß ich ohne jede persönliche Voreingenommenheit an eine Meinungsäußerung herangetreten bin.

Zunächst muß ich bedauern, daß Herr Direktor *Stoffert* seine Äußerung nicht zurückgehalten hat, bis er sich durch den Besuch der Versammlung, den er mir in Aussicht gestellt hatte, weiter darüber unterrichtet hatte, was wir wollen und was uns bestimmte, die große, schwere und verantwortungsvolle Arbeit der Begründung einer neuen Gesellschaft auf uns zu nehmen; denn die kurzen Angaben der Einladungsschrift können doch unmöglich als genügende Grundlage für eine endgültige Beurteilung gewertet werden. Es ist aber niemand von uns Sterblichen so klug und so sicher in seinem Urteile, daß er nicht durch ruhige und sachliche Aussprache mit ernsten und auch nicht ganz unerfahrenen Fachgenossen nicht vielleicht noch klüger und noch sicherer in seinem Urteile werden könnte. Deshalb erscheint es als nicht richtig und nicht die Sache fördernd, wenn eine unmittelbar bevorstehende Gelegenheit zu einer solchen Aussprache nicht abgewartet wird, ehe die Ansichtsäußerung der Öffentlichkeit übergeben wird.

Herr Direktor *Stoffert* wirft nun zunächst die Frage auf: „Haben wir denn so viel wirkliche Erwerbsobstbauer, daß die Gründung eines eigenen Vereins zur Notwendigkeit wird?" Schon die Tatsache, daß diese Frage überhaupt gestellt werden kann, zeigt, wie notwendig unsere Arbeit und unser Vorgehen ist! Es ist doch wirklich kläglich, daß es keine Statistik des Erwerbsobstbaues gibt, daß wir keine Arbeit haben, aus der wir auch nur annähernd ersehen können, wieviel Erwerbsobstbauer wir im deutschen Vaterlande haben und welche Werte im Erwerbsobstbau festgelegt sind. Wie können wir aber erwarten, daß die Regierung unsere noch so berechtigten Forderungen gebührend berücksichtigt, wenn wir nicht sagen können, hinter uns stehen die und die Zahlen, wir sind die beauftragten Vertreter der und der Interessen? Wir wissen aber aus Erfahrung, daß die Regierung jeden, der mit Wünschen an sie herantritt, zu allererst fragt: wen vertrittst du, wer steht hinter dir? Deshalb müssen sich die Erwerbsobstbauer, wenn anders sie Berücksichtigung ihrer sehr berechtigten Wünsche erwarten, zusammenschließen, fest und eng zusammenschließen; denn nur Einigkeit macht stark, und wirkliche Einigkeit ist auf die Dauer nur da möglich, wo nur Gleichartiges vereinigt ist. Deshalb sind wir auch ganz wie Herr *Stoffert* der Ansicht, daß nur „wirkliche" Erwerbsobstbauer ordentliche Mitglieder der DEG sein sollen! Darüber, was ein „wirklicher" Erwerbsobstbauer ist, sind wir allerdings ganz anderer Ansicht, als Herr Direktor *Stoffert*! Letzterer meint, ein „wirklicher" Erwerbsobstbauer sei ein solcher, der nur Erwerbsobstbau treibe, und deren gebe es nur sehr wenige; „denn mehr oder weniger sind doch alle Obstbaubetriebe nicht rein obstbauliche, sondern sie schließen eine große Zahl anderer Betriebe in sich ein", z. B. Gemüsebau, Geflügelzucht, Baumschule usw. Herr *Stoffert* verwechselt hier ganz augenfällig die Begriffe „wirklich" und „rein". Wir wollen aber nicht die „reinen", sondern die „wirklichen" Erwerbsobstbauer zu gemeinsamer Arbeit um unsere Fahne sammeln. d. h. alle die Obstbauer, die den Obstbau des Erwerbs wegen betreiben, indem sie sich bestreben, „ihren Unterhalt ganz oder zu einem wesentlichen Teil" aus dem Obstbau zu bestreiten. Es ist eine originelle Idee, jemandem die Eigenschaft als „wirklicher" Erwerbsobstbauer absprechen zu wollen, nur deshalb, weil er auch noch andere Einnahmequellen hat und ausnutzt!

Herr Direktor *Stoffert* hält es nun weiter für notwendig, die großen Verdienste des Deutschen Pomologen-Vereins gewissermaßen im Gegensatz zu unseren Bestrebungen aufzuzählen. Das heißt lediglich offene Türen einrennen; denn wir haben diese Verdienste keineswegs bestritten oder verkleinert! Wir sind wohl ausnahmslos treue Mitglieder des D. P.-V. und erkennen gern an, was unser Verein für uns geleistet hat und fortlaufend noch leistet; aber wir wissen auch, daß in diesem unserem Vereine der Erwerbsobstbau nicht die Stellung einnimmt, die ihm nach unserer Ansicht seiner Bedeutung nach zukommt. Und wir wissen auch, daß in diesem unserem Vereine auch noch andere, berechtigte Interessen vertreten sind, die nicht die unseren sind, und die mit den unseren nicht am gleichen Strange ziehen können. Man hat uns hierauf nun erwidert, wenn der Erwerbsobstbau von solcher Bedeutung sei, dann solle er sich bestreben, im D. P.-V. die Stellung und den Einfluß zu erlangen, der ihm zukomme. Ganz richtig! Aber Voraussetzung hierfür ist doch augenscheinlich, daß wir Erwerbsobstbauer nicht mehr einzeln in der Welt herumlaufen, sondern daß wir uns kennen lernen, uns verständigen, um Gemeinsames zu vertreten. Auch wir sagen, wie Herr *Stoffert*: Einigkeit macht stark, und deshalb wollen wir uns zusammenschließen! Sind nicht die Herren Baumschulenbesitzer längst in einem Bunde zusammengeschlossen, sind sie nicht trotzdem gute und getreue

Mitglieder des D. P.-V., und sind sie nicht gerade deshalb sehr einflußreiche Mitglieder des D. P.-V.? Warum will man uns vorenthalten, was jenen gerne gegönnt ist? Glaubt jemand, daß dem D. P.-V. der Zusammenschluß der „wirklichen" Baumschulbesitzer geschadet hat? Warum soll ihm der Zusammenschluß der Erwerbsobstbauer schaden?

Herr Direktor *Stoffert* schreibt stets „wirkliche" Erwerbsobstbauer in Anführungsstrichen. Nicht ohne Zusammenhang hiermit fügt er den Namen der Unterzeichner der Einladung zur Begründung der DEG aus eigenem Wissen Zusätze bei, die wohl zeigen sollen, wie es um die „Wirklichkeit" dieser Erwerbsobstbauer bestellt sei; denn ein Rittergutsbesitzer, ein Zivilingenieur ist doch eben kein „wirklicher" Erwerbsobstbauer. Zufällig war auch der verdienstvolle Begründer der „Deutschen Landwirtshafts-Gesellschaft" ein Zivil-Ingenieur, und jedem, der in der Geschichte der Wissenschaften bewandert ist, ist wohl die Tatsache geläufig, daß sehr oft in vielen Zweigen menschlicher Betätigung neue fruchtbare Gedanken und Anregungen, ja geradezu epochemachende Umwälzungen von nicht „wirklichen" Mitgliedern der fraglichen Betätigungsrichtung ausgegangen sind. Es ist das wohl kein Zufall, sondern eine Frage der Struktur des menschlichen Geistes. Ist dieser von vornherein in einer einzigen, bestimmten Richtung geleitet und ausgebildet worden, so verliert er nur gar zu leicht die Fähigkeit, das ausgefahrene Geleise zu verlassen, um sein Betätigungsgebiet auch einmal von einer anderen Seite aus zu betrachten. Letzteres ist aber oft recht nützlich. Wir können es deshalb nicht als Nachteil ansehen, wenn unter uns auch Fachgenossen sind, die auch andere Gebiete menschlichen Arbeitens kennen gelernt haben, als den „wirklichen" Erwerbsobstbau! Wir weisen also die Annahme als durchaus unbegründet zurück, daß die DEG dem D. P.-V. in irgend einer Weise Abbruch tun wolle oder müsse! Im Gegenteil, unsere Interessen sind ja doch so weitgehend die gleichen, daß wir nur dadurch gewinnen können, wenn wir so weit wie irgend möglich Hand in Hand gehen und uns gegenseitig unterstützen! Und am guten Willen hierzu wird es ja doch sicher von keiner Seite fehlen. 7700

◻ ◻ ◻

Bericht über die Versammlung der Deutschen Erwerbsobstbau-Gesellschaft.*)

Am 17. Januar fand im Vorstandssaal deutscher Ingenieure in Berlin, nachdem in Wittenberge schon eine Vorversammlung vorangegangen war, die Gründungsversammlung der Deutschen Erwerbsobstbau-Gesellschaft statt. Erschienen waren ungefähr 100 Personen.

Am Vorstandstisch saßen die Herren Professor *Küster, Ringleben, Krause, Dierke, Heinrichs, Somfleth* und andere.

Eröffnet wurde die Sitzung durch Herrn *Krause*, der Herrn *Ringleben* bat, die Beschlüsse der Versammlung zu erläutern, die vorläufig aufgestellten Satzungen zu erklären und Zweck und Ziel des Vereins klarzulegen.

Es wurden als die Aufgaben der neuen Gesellschaft in Aussicht gestellt:

1. Bessere Ausbildung der Obstbaubeamten.
2. Ähnliche Einrichtungen im Kühllagerverfahren wie in Amerika.
3. Schnellere und erleichterte Obstbauförderung.
4. Praktische Schädlingsbekämpfung.
5. Stellungnahme zu den neuen Handelsverträgen.
6. Zollschutz auf Obst.
7. Erleichterung in der Zollabfertigung in den Häfen bei der Obstausfuhr.
8. Größere Beleihungsmöglichkeiten der Obstanlagen.
9. Gemeinsamer Bezug von Bedarfsartikeln.
10. Bessere und sicherere Bezugsmöglichkeiten betreffend Sortenechtheit von Bäumen bei den Baumschulbesitzern.
11. Baumschätzungswesen.
12. Genaue Aufstellung einer Liste aller Erwerbsobstanbauer.
13. Genügende Mittel vom Staat zur Förderung des Obstbaues.

Die hierfür nötigen Maßnahmen wurden von Herrn *Ringleben* sehr sachlich und eingehend begründet und von den Versammelten sehr freudig aufgenommen. Nachdem sich einzelne Redner für die Neugründung aussprachen, waren die Herren *Stoffert*-Peine und *Hesdörfer*-Berlin der Meinung, daß eine Neugründung nicht nötig sei, sondern daß es viel richtiger und von größerem Erfolge wäre, wenn in dem bestehenden D. P.-V. eine Sondersektion für Erwerbsobstzüchter eingerichtet würde, die durch eine Reihe tatkräftiger Männer im Vorstand des D. P.-V. vertreten sein müßte. So würden die gesteckten Ziele leichter erreicht, als durch eine Neugründung, zumal der D. P.-V. genau dieselben Bestrebungen hat und bessere, schon bestehende Beziehungen zu den Regierungen, als die möglicherweise neu ins Leben tretende Gesellschaft hat. Herr *Krause* erklärte dann, daß jedem Sprecher nur 5 Minuten Zeit gegeben werden könnte.

Auf die Reden von *Stoffert* und *Hesdörfer* wurde von Herrn *Ringleben* erwidert, daß eine Einigung mit dem D. P.-V., um mehr Erwerbsobstzüchter in den Vorstand zu bekommen, nicht erreicht wäre, trotz vieler Versuche, und somit die Sache jetzt selbst in die Hand genommen werden müßte.

Herr *Krause* machte darauf aufmerksam, daß der D. P.-V. sich niemals gegen die Regierung stellen könnte bei Meinungsverschiedenheiten, da der D. P.-V. ja eine Beihilfe von der Regierung erhielt.

Es folgte dann die Verlesung der aufgestellten Satzungen.

1. Zweck der Deutschen Erwerbsobstbau-Gesellschaft sei, die allgemeine Lage der Obstzüchter zu heben.

*) Über die Versammlung der neugegründeten Deutschen Erwerbsobstbau-Gesellschaft in Berlin sind dem Deutschen Pomologen-Verein mehrere Berichte zugeschickt worden, von welchen wir den ersten in Eisenach eingetroffenen hiermit veröffentlichen.

2. a) Jedes Jahr soll eine Hauptversammlung stattfinden.
 b) Es sollen für die verschiedenen Angelegenheiten Ausschüsse gewählt werden.
 c) Nötige Anregungen bei den Behörden.
 d) Ausstellungen veranstalten.
 e) Bezirksgruppen gründen.
 f) Maßnahmen für Obstverwertung zu treffen.
3. Politische Strömungen sind ausgeschlossen.
4. Mitgliedschaft.
 a) Ordentliches Mitglied kann jeder unbescholtene Obstzüchter werden auf Vorschlag eines ordentlichen Mitgliedes, wenn er mindestens im Besitz von ½ Hektar Obstbaufläche ist, oder als Angestellter einen solchen Besitz verwaltet.
 b) Außerordentliche Mitglieder können auch Freunde und solche, die nicht unter a) fallen, werden.
 c) Ehrenmitglieder.
5. Beiträge.
 a) Soweit es sich um geschlossene Baumgüter handelt, jeder angefangene Hektar 2 Mk. das Jahr.
 b) Bei offenen Baumbeständen für den Hochstamm 2 Pfg., den Buschbaum ½ Pfg. das Jahr.
 c) Außerordentliche Mitglieder 3 Mk. das Jahr.

Herr *Schmidt*, Machern, der als Vertreter der Kgl. Sächsischen Regierung erschienen war, wollte beantragen, daß in Hinsicht auf die kommenden zukünftigen Kriegerheimstätten es angebracht wäre, doch auch kleineren Besitzern die Mitgliedschaft zu ermöglichen. Ihm wurde leider das Wort entzogen, und man ging über zu Punkt

6. Das Kalenderjahr gilt als Vereinsjahr, Zahlung der Beiträge im ersten Viertel, Austritt muß 2 Monate vorher angekündigt werden.
7. Jedes ordentliche Mitglied ist stimm- und wahlberechtigt.
8. Vorstand:
 Setzt sich zusammen aus einem Vorsitzenden, einem ersten und zweiten Stellvertreter, einem besoldeten Geschäftsführer, 2 Herren davon vertreten den Verein nach außen und der Behörde gegenüber.
9. Dem Vorstand wird ein Vorstandsrat beigegeben. Derselbe hat den Vorstand zu unterstützen, und bei der Geschäftsführung zu überwachen. Der Vorstandsrat setzt sich zusammen aus Vertretern der verschiedenen Obstgaue und den Vorsitzenden etwa zu bildender Bezirksvereine.
 Der Vorstand erhält bei Reisen 2. Kl. Tagesentschädigung 10 Mk.
10. Der Vorstand beschließt selbständig bis zur Höhe von 1000 Mk., sich wiederholende Ausgaben bis zu 500 Mk.
 Bis 5000 Mk. muß der Vorstandsrat hinzugezogen werden, darüber hinaus entscheidet die Hauptversammlung.
11. Der Vorstand wird durch Stimmzettel auf 5 Jahre gewählt, Wiederwahl ist zulässig.
12. Es können zu den Beratungen, wenn nötig, Sachverständige hinzugezogen werden.
13. Der Vorstand hat für Veranstaltungen, wie lehrreiche Ausflüge, Vorträge usw. Sorge zu tragen.
14. Wenn die Höhe von 2500 Hektar durch Mitglieder erreicht, soll, spätestens bis 1918 der Verein als D. E.-G. eingetragen werden.
15. Die demnächst stattfindende Hauptversammlung wählt den Vorstand (geschehen).
16. Sitz der Gesellschaft Groß-Berlin, woselbst sie auch beim Amtsgericht eingetragen werden soll.
17. Bei Auflösung des Vereins soll das noch bestehende Vermögen zu gemeinnützigem Zweck verwandt werden.

Es wurde hierauf von Herrn *Krause* mitgeteilt, daß auch von auswärts sich einzelne Herren, die augenblicklich im Felde stehen, zum Eintritt in die D. E.-G. gemeldet hätten. Herr *Krause* betonte, daß es nötig sei, eine Liste herumzureichen, zwecks Eintragung von Mitgliedern, auch möchte jeder Eintragende eine Garantiesumme zeichnen. Es traten ungefähr 500 Hektar mit über 1000 Mk. Garantiesumme ein.

Bei der nun folgenden Vorstandswahl wurde Herr *Ringleben* einstimmig zum 1. Vorsitzenden gewählt; er lehnte aber unter der Begründung so lange ab, bis die neue D. E.-G. 2500 Hektar beisammen hätte, alsdann würde er sein in Wittenberge gegebenes Versprechen einlösen und den Vorsitz übernehmen. Bis dahin müßte er ablehnen. Bei der weiteren Wahl wurde Herr *Mietzsch*-Niedersedlitz zum 1. Stellvertretenden Vorsitzenden mit 36 Stimmen und Herr *Dierke* mit 38 Stimmen zum 2. Stellvertretenden Vorsitzenden gewählt. Herr *Krause* erbot sich vorläufig, das Amt als Geschäftsführer ehrenamtlich zu übernehmen. 7701

□ □ □

Zur Düngung der Obstbäume

brachte ich in den Heften 7/1913 Seite 158 und 1/1914 Seite 19 der Deutschen Obstbau-Zeitung Beiträge, die mit diesen Zeilen ihre Fortsetzung finden sollen.

Als im Sommer 1914 der Weltkrieg ausbrach, befürchtete ich, die bereits ziemlich umfangreich gewordenen Topfobstbäumchen, bei denen mangels geschulter Arbeitskräfte leicht einmal ein Versehen im Gießen vorkommen konnte, schwer durch das anhaltend trockene Sommerwetter zu bringen und ich entschloß mich deshalb kurzerhand, sie auszupflanzen. Bei Versuchskulturen muß mit doppelter Sorgfalt vorgegangen werden, und diese erfordert in erster Linie Zeit, wenn das Ergebnis, das der Versuch bringen kann, ein einwandfreies werden soll. Später mußte ich freilich erkennen, daß meine Maßnahme für die Zeit Mitte August 1914 eine unzweckmäßige gewesen war; die Ballen, die nun austrockneten, waren viel schwerer zu durchfeuchten, als vorher, wo die Bäumchen noch in Töpfen gestanden hatten und forderten geradezu tägliche, durchdringende Bewässerung.

Die Düngung wurde 1915 bei den nun

ausgepflanzten Bäumen auch nicht mehr auf flüssigem Wege, sondern in fester Form gegeben, auf jedes Bäumchen 100 g Salz, auf den Topfballen ausgestreut, leicht eingehackt und angefeuchtet. Der Versuch teilte die 20 Bäumchen in zunächst 2 Gruppen:

I. Frühjahrsdüngung (1915 anfangs März gegeben),
II. Frühsommerdüngung (1915 anfangs Juni verabreicht),

jede der Gruppen wieder in 2 Abteilungen mit

a) stickstoffreicher,
b) kalireicher Volldüngung.

Ich wiederhole den in den angeführten Heften veröffentlichten Ansatz von Blütenknospen aus den Jahren 1911—1913 und füge den von 1914 und 1915 hinzu. (Die Blütenknospen sind bei der *Dresdner Butterbirne* seit September schon deutlich von andern Knospen zu unterscheiden, so daß eine Angabe des Ansatzes von 1915 bereits bei Niederschrift dieser Zeilen, im Dezember 1915, sehr wohl möglich war).

Die 5 Bäumchen zusammen setzten Blütenknospen an: I. bei Nährsalzdüngung im zeitigen Frühjahr gegeben, als

	stickstoffreiche	kalireiche
1911	10	10
1912	68	88
1913	505	579
1914	**2078**	1144
1915	**1369**	1165

II. bei Nährsalzdüngung im Frühsommer gegeben, als

	stickstoffreiche	kalireiche
1911	34	41
1912	92	90
1913	**789**	510
1914	**1705**	1308
1915	**2221**	1151

Das Gewicht der anfangs September 1915 geernteten Früchte, das in einem Verhältnis zum Blütenknospenansatz des vorhergegangenen Sommers 1914 stehen sollte, betrug bei den 5 Bäumchen, die die Düngung im zeitigen Frühjahr als Volldüngung erhalten hatten, in kg:

stickstoffreiche	kalireiche
39.560	31.915

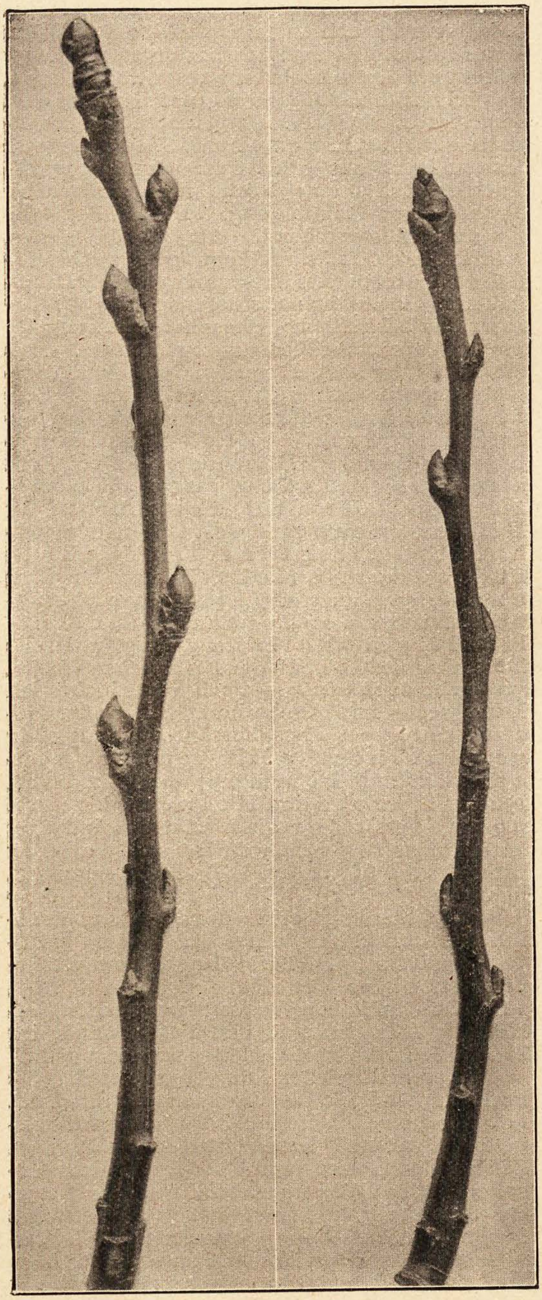
bei den 5 Bäumchen, die die Düngung im Vorsommer (anfangs Juni) erhalten hatten, in kg:

stickstoffreiche	kalireiche
27.535	24.325

Beim Überblicken der Zahlen fällt ohne weiteres auf, daß die stickstoffreichere Nährsalzgabe in beiden Zeitpunkten der Düngung einen stärkeren Blütenknospenansatz bewirkt hat und daß im besondern die mehr stickstoffhaltige Frühsommerdüngung weitaus reichere Blütenknospenbildung ergab als die vorherrschend kalihaltige. Das will offenbar zunächst so angesehen werden, daß die Bäume, denen während der 5 Jahre des Versuchs mehr Stickstoff zur Verfügung stand, kräftiger gewachsen sind und daß sie damit mehr Gelegenheit zum Ansatz von Blütenknospen fanden. Sie setzten aber auch direkt mehr Blütenknospen an, indem Augen, die beim Kernobst der Regel nach sich nicht zu Blütenknospen entwickeln, wie die seitlich gestellten Augen in der Länge der Fruchtruten und teilweise auch der Leitzweige (die ja nur beim Steinobst zu Blütenknospen werden können), sich zu dicken, vollen Blütenknospen umbildeten. Das ist natürlich auch nur bei an und für sich regelmäßig tragenden Sorten zu erwarten. Ich mußte dieses höchst interessante Merkmal, das schon in der Abbildung auf Seite 19 von Heft 1/1914 bei III. festgehalten ist, nochmals auf die photographische Platte bringen lassen: links eine Fruchtrute nach stickstoffreicher, rechts eine solche nach kalireicher Frühsommer-Volldüngung. Dieses Ergebnis ist doch überraschend. Als ich die ersten Lehren der Obstbaumdüngung in mich aufnahm, lauteten sie: stickstoffreichere Dunggaben im Frühjahr zur Förderung des Wachstums, ausschließliche Phosphorsäuredüngung im Sommer zum Blütenknospenansatz. Der zweite Teil dieser Regel ist, allgemein aufgefaßt, gewiß nicht richtig. Wo infolge feuchten Bodens, großer Luftfeuchtigkeit oder Starktriebigkeit der Bäume aus noch andern Gründen, das Wachstum zu toll und demnach der Blütenknospenansatz mangelhaft ist, pflegt infolge des Entzuges der Stickstoffnahrung und Anwendung einer vorherrschend phosphorsäure- und kalihaltigen Volldüngung, z. B. der Düngermarke K, P, N der Biebericher Werke, vielleicht auch einer — doch das möchte ich keineswegs mit Sicherheit behaupten — einseitigen Phosphorsäuredüngung, der gewünschte Blütenknospenansatz zu kommen; in andern Fällen, wo der Holzwuchs ein normaler oder gar ein zu wenig kräftiger ist, wirkt aber der Stickstoff der Volldüngung, neben der Förderung des Wachstums, offenbar wesentlich auf den Ansatz von Blütenknospen. Diese Regel kann natürlich nur unter der für den Eingeweihten selbstverständlichen Voraussetzung gelten, daß mit der Düngermenge und damit auch der Menge des Stickstoffs Maß gehalten wird.

Unsere zahlreichen Düngungsversuche, die vorherrschend für die Gartenkultur des hoch entwickelten sächsischen Gartenbaues durchgeführt werden, lassen deutlich erkennen, daß ich den Schwerpunkt bei der Zusammenstellung der Düngergemische auf die Menge des Stickstoffs lege, und fast in allen Fällen erzielte bisher die stickstoffreichere Nährsalzmischung gegenüber der normalen oder stickstoffärmeren Zusammensetzung das für den Gärtner erstrebte Ergebnis kräftigsten Wuchses und reicher Blüte. (Siehe *Gaerdt-Löbner*, Gärtnerische Düngerlehre, 5. Auflage.) Einseitige Düngungen sollten möglichst nicht oder nur ausnahmsweise einmal gegeben werden; immer wende man Volldüngungen an, und daß diese ohne das Kali nicht denkbar sind, wissen wir heute. Wir wollen gerne im Garten- und Obstbau mehr mit Kali düngen, als das vor Jahren geschah und an vielen

Orten noch heute zutrifft, aber wir müssen den Pflanzen immer die nötige Volldüngung geben, die sich (neben den andern Nährstoffen) aus Stickstoff, Phosphorsäure und Kali (N, P, K) zusammensetzt, nicht aber aus Kali,



Phosphorsäure und Stickstoff (K, P, N). Das letztere führt leicht irre.

Die Beobachtung, daß die Anwendung der stickstoffreichen Frühsommerdüngung besseren Blütenknospenansatz bei den Topfobstbäumchen bewirkte und daß die entwickelten Blütenknospen im darauffolgenden Frühjahr um einige Tage früher aufblühten (was für den Obstbaum kein Vorteil sein soll, aber auch kein Nachteil zu sein braucht) und etwas größere Blüten brachten, lenkte meine Aufmerksamkeit auf die Sommerdüngung des Treibflieders und anderer Treibgehölze hin, bei denen ich durch die „Nachdüngung" so schöne Ergebnisse erhielt (*Möllers* Deutsche Gärtner-Zeitung 1/1914, 52/1914, 1 und 2/1915).

Schon in dem Beitrag in Heft 1/1914 Seite 19 der Deutschen Obstbau-Zeitung führte ich an, daß die zeitige Frühjahrsdüngung (oder Winterdüngung) vom Baum vorherrschend zur Holzentwicklung verwendet wird, während die gleiche Düngung und in der gleichen Menge im Vorsommer, etwa anfangs Juni gegeben, wenn der Trieb bereits nahezu ausgewachsen ist (bei der Birne), nunmehr den Blütenknospenansatz begünstigt. Daraus ergibt sich ohne weiteres, daß die Bäume, die Sommerdüngung erhalten, gegenüber den Bäumen, denen die volle Frühjahrsdüngung zur Verfügung steht, nicht so kräftig zu treiben vermögen, als letztere, und daß die letzteren nach einigen Jahren der Anwendung der Düngung weitaus stärker sein müssen, als die ersteren. Aus diesem Grunde vermögen sie dann auch ein größeres Gewicht an Früchten zu bringen (vergleiche das Ernteergebnis der Versuchsbäume aus dem Jahre 1915), als die Bäume der Sommerdüngung, obwohl bei letzteren in den ersten Jahren des Versuches, wo die Bäumchen noch nicht zu sichtbare Größenunterschiede zeigen, ein größerer Blütenknospenansatz vorhanden sein kann. Je größer die Bäume werden, umso weniger wird dann der Ernteertrag ausschließlich von der Anzahl der im Jahre vorher gebildeten Blütenknospen abhängig sein. Da aber die Blütenknospen selbstverständlich die Vorbedingung für die Ernte sein müssen, ist es für uns höchst wichtig, auf den Ansatz von Blütenknospen durch die Frühsommerdüngung Einfluß zu haben.

Wenn unser Düngungsversuch auch noch nicht als abgeschlossen angesehen werden soll, so gibt er doch hinsichtlich der Zeit in der Anwendung der Düngemittel und ihrer Zusammensetzung bereits einige wertvolle Fingerzeige. Die Frühjahrsdüngung, die bisher meist allein Anwendung fand, bringt den Baum im Wachstum vorwärts und steigert aus diesem Grunde, wenn dann erst einmal die Fruchtbarkeit eingesetzt hat, auch die Erntemenge; die Frühsommerdüngung aber, die, mangels einer genügend reichen Ernährung im Frühjahr das Wachstum des Baumes zurückhält (und deshalb im gewissen Sinne wie die Zwergunterlage gegenüber dem Wildling wirkt), begünstigt den Ansatz von Blütenknospen und umso reicher bei Anwendung einer stickstoffreichen Volldüngung. Sie scheint berufen zu sein, n e b e n der bisherigen Frühjahrsdüngung Anwendung zu finden. Unser Versuch erstreckte sich bisher nur auf die den Trieb früh abschließende Birne; er findet offenbar gleiche Anwendung auf die Kirsche, während beim Apfel und den anderen Obstarten, die länger im Trieb bleiben, die Sommerdüngung zwecks Ansatz von Blütenknospen vielleicht (?) einige Wochen später (Mitte Juni?) erst Anwendung finden möchte. Ich betone dieses vielleicht und deute damit an, daß der Praktiker selbst Versuche vornehmen möchte, ehe er die

Nutzanwendung, die der Düngungsversuch klar zu ergeben scheint, auch auf andere Obstarten und auf seinen Boden und seine Lagenverhältnisse wörtlich überträgt. Der Erwerbsobstbau kommt nur vorwärts durch eigene Arbeit. Die Veröffentlichung dieser Versuchsergebnisse soll und kann nur Anhaltspunkte geben, wie und wo mit eigenen Versuchen angefaßt werden kann.

Zu späte Sommerdüngungen sind oft mit Gefahren für die Bäume und die Haltbarkeit der Früchte verbunden.

Genügend stickstoffreiche Volldüngung fördert Wachstum und Erntegewicht, wenn mit der Düngung Maß gehalten wird. Zu stickstoffreiche Ernährung und solche im Übermaß macht die Bäume frostempfindlich und empfänglich für Krankheiten, während die Ernährung mit reichen Mengen Kali Frosthärte und Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten bewirkt. Der Stickstoff wirkt entschieden als ein zweischneidiges Schwert.

Auch der Geschmack und die Haltbarkeit der Früchte sind wesentlich von dem Überwiegen des Stickstoffs bezw. des Kalis in der Düngung abhängig. Reichere Stickstoffgaben lassen die Frucht größer werden (und meist auch etwas früher reifen). Aber diese Früchte sind weniger schön gefärbt, weniger süß und weniger lange haltbar, wenn auch saftiger (oder wässeriger), als die schön gefärbten, süßeren, mehr trockeneren und haltbareren Früchte, die eine reichere Kalidüngung entstehen läßt. Diese Beobachtung ist wohl bekannt, sie trat aber im vergangenen Jahre recht sichtbar, für uns besonders auffällig am *Weißen Klar-Apfel* in Erscheinung, und sie läßt zur Vorsicht mahnen hinsichtlich zu reicher Stickstoffernährung.

Die *Dresdner Butterbirne*, mit der der Düngungsversuch durchgeführt wird, hat sich mittlerweile als ein auffallend regelmäßiger Träger erwiesen. Sie ist eine jungfernfrüchtige Sorte, die auch nach Frühjahrsfrösten meist noch Fruchtansatz bringt. Sie muß früh geerntet werden, hier in Dresden anfangs September, dann wird sie butterhaft schmelzend und ist eine gute Einmachfrucht. Leider hat sie wenig Gewürz und sie wird bei zu später Ernte mehlig; eine Sorte, über deren Wert man wie bei der *Neuen Poiteau* geteilter Meinung sein wird, je nach dem Standpunkt, den man einnimmt. Vergangenen Herbst kamen mehr als ein Dutzend ihrer Sämlinge zum Tragen, die mich dem Ziele der Samenbeständigkeit sehr nahe bringen, im übrigen aber noch einige Jahre Beobachtungszeit erfordern.

Den Düngungsversuch möchte ich in gleicher Weise gerne noch eine Reihe von Jahren fortgesetzt wissen. Nächstdem halte ich Düngungsversuche für wünschenswert, bei denen nach folgender Anordnung vorgegangen werden möchte:

I. Stickstoffreiche Frühjahrs-Volldüngung,
II. Kalireiche ,, ,,
III. Stickstoffreiche ,, ,,
u. Stickstoffreiche Frühsommer-Volldüngung,
IV. Stickstoffreiche Frühjahrs-Volldüngung,
u. Kalireiche Frühsommer-Volldüngung,
V. Kalireiche Frühjahrs-Volldüngung,
u. Kalireiche Frühsommer-Volldüngung.

Als Gewichtsmenge sind für die Frühjahrsdüngung auf 1 qm baumbestandener Fläche 100 g des Volldüngergemisches zu nehmen. Das ist auf ¼ ha gerechnet bei der stickstoffreichen Mischung etwa ein Gemisch von rund:

150 kg schwefelsaures Ammoniak,
65 kg Superphosphat (18%,)
35 kg Kalisalz (40%);

bei der kalireichen Mischung von rund:

70 kg schwefelsaures Ammoniak,
95 kg Superphosphat (18%),
85 kg Kalisalz (40%).

Ob die gleiche Gewichtsmenge bei der Frühsommerdüngung nochmals gegeben werden sollte oder dann Gaben von nur der halben Menge angebracht sind, sollte durch den Versuch erprobt werden.

Neben dieser Volldüngung vergesse man nicht, den Bäumen auch Kalk zu geben. Kalk und schwefelsaures Ammoniak dürfen aber nicht zu gleicher Zeit gegeben werden. 7616

M. Löbner, Kgl. Garteninspektor in *Dresden-A.*

Hierzu äußert sich Herr Agrikulturchemiker königl. Ökonomierat *Lierke* in *Berlin*:

Den Aufsatz von Herrn *Löbner*: „Zur Düngung der Obstbäume" habe ich mit großem Interesse gelesen. Da es sich um einen Versuch handelt, bei dem alle Bäume eine Volldüngung erhalten haben, so fehlt der eigentliche Vergleich zwischen ungedüngten und einseitig gedüngten Bäumen. Es ist daher nicht möglich, aus diesen Versuchen irgend welche Schlüsse über die Wirkung des Kalis und des Stickstoffs für sich allein, d. h. gegenüber dem Mangel dieser beiden Nährstoffe zu ziehen. Herr *Löbner* hat in seinen Versuchen die stickstoffreiche Volldüngung mit einer kalkreichen Volldüngung einerseits und Frühjahrs- und Sommerdüngung andererseits miteinander verglichen. Die hierbei erhaltenen Ergebnisse sind wie bei allen Topfversuchen nicht ohne weiteres auf die Düngung des freien Landes zu übertragen. Die Wachstumsverhältnisse eines Topfobstbaumes sind ganz andere als die eines Freilandbaumes. Beim ersteren ist es möglich, die Wasserversorgung so zu regeln, daß auch die Nährstoffe in vollem Umfange jederzeit zur Aufnahme gelangen, wodurch eine weitgehende Ausnutzung der Nährstoffe ermöglicht wird, die bei allen Freilandbäumen zu gewissen Zeiten infolge Wassermangels in Frage gestellt ist. Dadurch, daß die Versuchsbäume im August 1914 ins freie Land gesetzt wurden und dort regelmäßig begossen werden, werden vorläufig wenigstens die ursprünglichen Verhältnisse des Topfversuches nicht geändert. Durch die regelmäßige Bewässerung wird auch erreicht, daß der im Jahre 1915 in fester Form verabreichte Dünger zur Lösung und möglichst vollständigen Aufnahme gelangt.

Die vorliegenden Versuchsergebnisse sind sehr wertvoll und geben über die vielumstrittene Frage des frühzeitigen Knospenansatzes Aufschluß. Die früher von anderer Seite aufgestellte Behauptung, daß man durch Sommerdüngung mit Phosphorsäure den Fruchtknospenansatz begünstigen könnte,

habe ich wiederholt bestritten. Vertreten wurde diese Ansicht durch Herrn *Arnold*, Bitburg, ohne daß er beweiskräftige Versuche aufweisen konnte. Als ich mich selbst von der Wirkung überzeugen wollte, mußte ich bedauerlicherweise feststellen, daß in dem Garten des Herrn *Arnold* jeder Baum eine andere Sorte war, so daß also von einem vergleichenden Versuch keine Rede sein konnte. Zufälligerweise war die Superphosphatdüngung einer Birnensorte verabreicht, die früh und reichlich Fruchtknospen bildet, während die daneben stehende Sorte entgegenstehende Eigenschaften aufweist und infolgedessen den Trugschluß ermöglichte, daß hier die Fruchtknospenbildung infolge fehlender Phosphorsäurezufuhr unterblieben ist.

Der durch den *Löbner*schen Versuch festgestellte günstige Einfluß einer stickstoffreichen Volldüngung auf die frühzeitige Ausbildung der Fruchtknospen beruht schließlich auf einer Volldüngung, bei der außer Stickstoff auch Phosphorsäure und Kali in ausreichenden Mengen zur Verfügung stehen. Ob derselbe Erfolg bei einseitiger Stickstoffgabe, d. h. beim Mangel von Kali und Phosphorsäure erzielt wird, muß bezweifelt werden. Bei den bisherigen Feldversuchen hat es sich gezeigt, daß die Fruchtknospenbildung und auch schließlich das Gesamtwachstum eines Baumes gefährdet wird, wenn in der Düngung entweder Kali oder Phosphorsäure fehlten. Es ist daher zu bedauern, daß die Versuche mit der *Dresdner Butterbirne* nicht gleichzeitig auch auf einseitige Düngung ausgedehnt wurde. Bei den Versuchen im Provinzialobstgarten Diemitz haben die Apfelbäume und namentlich auch die Johannisbeersträucher auf dem ausschließlich nur mit Chilisalpeter gedüngten Teilstück am meisten gelitten. Der dort reichlich gebotene Stickstoff konnte hauptsächlich infolge fehlender Kalibeigabe und ungenügenden Kalivorrats im Boden nicht ausgenutzt werden. Der Phosphorsäurevorrat des Bodens war jedoch nicht in gleichem Maße erschöpft worden, denn das Teilstück, auf dem mit Stickstoff und Kali gedüngt worden war, brachte keinen so großen Ernteausfall.

Zu ähnlichen Ergebnissen wie Herr *Löbner* ist auch die West Virginia University Agricultural Experiment Station bei ihren Pfirsichversuchen gelangt. Die gesteigerte Stickstoffgabe hat auch hierbei auf die frühzeitige und vermehrte Ausbildung von Blütenknospen am einjährigen Pfirsichholz eingewirkt. (Bei der Besprechung des mir übergebenen Bulletins No. 150 werde ich auf diese Frage noch näher eingehen. Um die Abbildungen für den Auszug der „Deutschen Obstbauzeitung" beizufügen, habe ich nach New York geschrieben, daß uns von dort die Photographien zugehen.) Ob dieselben Erfolge bei anderen Sorten als der *Dresdner Butterbirne* zu erzielen sind, muß erst abgewartet werden. Ebenso wäre es erwünscht, zu den Versuchen auch Apfelsorten heranzuziehen, die in Jahren reichen Fruchtanhangs nur wenig oder gar keine Blütenknospen ansetzen. Alle regelmäßig, d. h. alljährlich tragenden Obstsorten, zu denen auch die *Dresdner Butterbirne* gehört, eignen sich für derartige Versuche natürlich am besten, weil hierbei Störungen von vornherein ausgeschlossen sind. Außer den Eigentümlichkeiten der Sorten hat man aber beim Feldversuch auch noch mit den durch Witterungsverhältnisse verursachten Störungen zu rechnen, die nur beim Topfversuch so leicht auszuschließen sind. Von dem Grad der Bodenfeuchtigkeit hängt in erster Linie die Wirkung der Stickstoffdüngung ab. In trockenen Jahren kommt es vor, daß die reichste Stickstoffgabe von den Bäumen nicht ausgenutzt werden kann, weil das Wasser zur Aufnahme der Nährstoffe fehlt und auch ein großer Teil der im Frühjahr verabreichten Stickstoffverbindungen durch die Bakterientätigkeit zersetzt und als freier Stickstoff in die Luft entweicht, also für die Baumernährung verloren geht.

Welche Gefahren überreiche Stickstoffgaben bei Vorhandensein von genügender Bodenfeuchtigkeit bringen, geht aus den Beobachtungen von *Eifler*-Crossen hervor. Die gute Beschaffenheit der Früchte und deren Haltbarkeit hat entschieden darunter zu leiden, und deshalb habe ich Bedenken, die von *Löbner* empfohlene stickstoffreiche Mischung unter allen Verhältnissen anzuwenden. Die darin auf ein Qudratmeter baumbestandene Fläche zugeführten 60 g schwefelsaures Ammoniak können mit alljährlich wiederholten Gaben in einem an und für sich guten Boden leicht zu einer Überernährung mit Stickstoff führen, die gewisse Nachteile für die Beschaffenheit zur Folge haben muß. Soweit meine Erfahrungen bei den Feldversuchen reichen, erachte ich 40 g schwefelsaures Ammoniak auf ein Quadratmeter, bezw. 400 kg auf ein Hektar als Höchstgabe, die unter normalen Bodenverhältnissen eine ausreichende Stickstoffernährung ermöglicht. Inwieweit eine Überschreitung dieser Höchstgabe unter gewissen Verhältnissen am Platze ist, muß erst durch weitere Versuche festgestellt werden.

Bei den Düngungsversuchen, die der Deutsche Pomologen-Verein im vorigen Jahre neu eingeleitet hat, ist im Versuchsplan der Vergleich gesteigerter Stickstoffgaben bei Volldüngung vorgesehen, und ist auch beabsichtigt, Prüfungen, wie solche in Erfurt vorgenommen wurden, zu veranstalten, um den Einfluß der verschiedenen Düngungsweisen auf Güte und Beschaffenheit der Früchte festzustellen.

E. Lierke, Kgl. Ökonomierat, *Berlin-Südende.*

Die planmäßig und sorgfältig ausgeführten Versuche des Herrn *Löbner* sind sehr wertvoll; und er und die Obstzüchter haben ein Recht darauf, auch seine Erwiderung auf die vorstehenden Ausführungen des Herrn Ök.-Rat *Lierke* kennen zu lernen.

Sie haben sehr recht getan, daß Sie meinen Beitrag Herrn *Lierke* unterbreiteten, und ich stelle es Ihrem Ermessen anheim, Herrn *Lierkes* Bemerkungen zu dem Beitrage und meine hiermit folgenden Gegenbemerkungen mit zur Veröffentlichung zu bringen. Zur Klärung der für den Obstbau wichtigen Ernährungsfrage der Bäume ist das nur wünschenswert.

Bei meinem kleinen Düngungsversuch lag die Absicht, Schlüsse über die Wirkung des Kalis und des Stickstoffs für sich allein zu ziehen, nicht vor. Wir wissen ja daß nur eine Volldüngung vorwärts bringt, während keine Düngung hungernde, eine einseitige, „Chilisalpeter, Kali" oder andere Düngung über kurz oder lang kranke Bäume geben muß.

Der Gegensatz zwischen stickstoffreicher und kalireicher Volldüngung ist von mir nicht willkürlich aufgestellt worden, sondern auf Grund der Angaben, die von Professor *Wagner*-Darmstadt einerseits und Herrn *Lierke* andererseits gemacht worden sind (*Gaerdts* Düngerlehre, 5. Auflage, S. 123).

Daß der Topfobstbaum-Düngungsversuch nicht ohne weiteres auf das freie Land zu übertragen ist, ist mir bekannt; er bildet aber die Grundlage zu eigener und schnellerer (Informierung) Unterrichtung und er läßt, wenn die Düngung im Freien auf flüssigem Wege oder unter entsprechenden Niederschlags-Verhältnissen Anwendung finden konnte, auch bei Übertragung auf das freie Land ganz ähnliche Ergebnisse erwarten. Da die bei der neuzeitlichen Düngung mit zur Anwendung kommenden Salze wasserlösliche sind und in kurzer Zeit von der Pflanze aufgenommen werden, würde selbst eine Wässerung der Anlage zum Zwecke einer richtigen Anwendung der Düngung unter vielen Verhältnissen für eine kurze Zeit durchführbar sein. Herr *Lierke* meint, der durch meinen Versuch festgestellte günstige Einfluß einer stickstoffreichen Volldüngung auf die Bildung von Blütenknospen beruhe schließlich auf einer Volldüngung, bei der außer Stickstoff auch Phosphorsäure und Kali in ausreichenden Mengen zur Verfügung stehen. Das trifft natürlich zu, aber bei der kalireichen Volldüngung stand den Bäumen eine noch größere Menge an Phosphorsäure und Kali (neben einer geringeren an Stickstoff) zur Verfügung und, wie die Zahlen klar reden, ergab sie doch nicht den gleichen Ansatz von Blütenknospen.

Im übrigen bestärken mich Herrn *Lierkes* Ausführungen in der Überzeugung, daß noch manche Arbeit nötig ist, wenn wir das Ziel aller Obstkultur: alljährlich reiche Ernten guter Früchte zu erhalten, erreichen wollen.

M. Löbner, Kgl. Garteninspektor in *Dresden*.

□ □ □

Über die Wettervorhersage von Andreas Voß.

Von Professor Dr. *Holdefleiß* in *Halle a. d. S.*

Herr *Andreas Voß* hat, auf den Anschauungen *Rudolf Falbs* fußend, ein besonderes System zur Beurteilung der meteorologischen Zusammenhänge und besonders der Wettervorhersage ausgebaut. Als Hauptpunkt betont er die Abhängigkeit des Witterungsverlaufs von den Stellungen der Sonne und des Mondes, vor allem bei Gelegenheit der Sonnen- und Mondfinsternisse; in zweiter Linie verwendet er für eine Wettervorhersage auf kürzere Zeit die Temperaturbeobachtungen, besonders die Temperaturminima. Dies letztere Verfahren ist früher auch von *Bruno Danneberg* in Egeln bei Magdeburg angegeben worden; dieser Teil seines Systems jedoch erscheint wohl auch *A. Voß* selbst als der weniger wichtige und noch nicht abgeschlossene, während die Folgerungen aus der Stellung an Sonne und Mond die Grundlage für den Ausbau seiner Wettervorhersage bildet. Dies berührt aber auf dem Gebiete der Wetterkunde bekanntlich Streitfragen, in denen sich die größten Gegensätze gegenüberstehen. Ich möchte darin folgenden Standpunkt betonen:

Nach der in der offiziellen Meteorologie herrschenden Auffassung wird aus dem Verhalten des Luftdrucks, speziell seiner Verteilung auf Hoch- und Tiefdruckgebiete, das Verständnis für die meteorologischen Vorgänge, und auch die gesamte Wettervorhersage abgeleitet. Aus der Kenntnis der Luftdruckverteilung ergeben sich tatsächlich auch die wichtigsten Gesichtspunkte über die Gestaltung des Wetters rings um die barometrischen Maxima und Minima, und ebenso auch einige Schlüsse über deren Wanderungen und Bugstraßen. Schwächen dieses Systems liegen jedoch darin, daß große Änderungen der allgemeinen Wetterlage und auch die Intensitätsgrade vieler Witterungsereignisse danach prinzipiell nicht vorausgesehen werden können. Im allgemeinen kommen danach größere Umwälzungen meist überraschend. Es ist dies auch nicht wunderbar, da hierbei immer nur nach einer unmittelbar vorhergehenden Ursache gesucht wird, bei der man sich im Kreise dreht. Es heißt z. B., wenn ein barometrisches Tief von einer gewissen Stelle aus auftritt, so gestaltet sich das Wetter in bestimmter Weise, oder so kann das Tief irgendeinen von mehreren möglichen Wegen einschlagen, warum aber in dem einen Jahr die Tiefs gerade an der einen Stelle auftreten, und in einem anderen Jahre an einer anderen, ist aus der Benutzung der Luftdruckverhältnisse noch nicht zu ersehen. Auch das etwaige Zurückgehen auf das Verhalten der Eisberge oder der Temperatur des Golfstromes u. a. läßt immer wieder die Frage offen, warum diese Erscheinungen sich das eine Mal so, und das andere Mal anders verhalten. Man kann dies System vergleichen mit den Gedanken, die vielleicht ein im hohen Grase lebendes kleines Insekt haben könnte in bezug auf drohende Gefahren. Es könnte vielleicht auch statistische Berechnungen darüber anstellen, ob es gefährlicher ist, wenn ein menschlicher Fuß von der einen Seite in seinen Gesichtskreis tritt oder von einer anderen. Die letzte Ursache der Erscheinungen kann es nicht erkennen. — Es wird nichts anderes übrig bleiben, als daß man sich auch in der wissenschaftlichen Meteorologie entschließt, so schwer es auch nach ihrer bisherigen historischen Entwickelung fällt, den Blick über unsere Erde hinaus zu erheben und kosmische Verhältnisse mit in Rechnung zu ziehen. Die Vorgänge auf der Sonne selbst, sowie die verschiedenen Anziehungsverhältnisse seitens der Sonne und des Mondes bilden zum mindestens die Anstöße für Entwickelungsreihen, die für längere Perioden maßgebend sind, in denen allerdings dann die barischen Gesetze Geltung haben. Nach diesen Gesichtspunkten ist wohl das zu

beurteilen, was in dem Verfahren von *R. Falb* und *A. Voß* berechtigt ist. Es erscheint auch mir nicht unwahrscheinlich, daß, wie *A. Voß* annimmt, der Schlußpunkt einer Sonnenfinsternis auf die nachfolgende Wettergestaltung einen starken Einfluß hat, und ebenso, daß auch die Stellung von Sonne und Mond im Verhältnis zur Erde, ebenso wie für Ebbe und Flut, so auch für die Luftdruckverhältnisse von großer Bedeutung sind. Die Folgerungen, die *A. Voß* darauf für seine praktische Vorhersage aufbaut, haben in markanten Fällen zu glänzenden Treffern geführt. Es würde aber wahrscheinlich noch ein besserer Erfolg erzielt werden, wenn die dazu nötigen astro- und geophysikalischen Berechnungen von wissenschaftlicher Seite und mit allen wissenschaftlichen Hilfsmitteln ausgeführt würden, als wie bisher nur allein von Herrn *A. Voß*. Es würden dann auch noch manche Unvollkommenheiten in der Ausführung beseitigt werden können; auch wäre wohl manche weitere Entdeckung zu erwarten.

Wie erwähnt, erscheint mir die Wettervorhersage auf kürzere Zeit, auf 5 oder 10 Tage, von *Danneberg* und *Voß* auf Grund der Temperaturverhältnisse weniger klar, auch in Einzelheiten der Berechnung. Auf Seite 32 der „Wettervorhersage für 1915" (Berlin 1915) ist z. B. richtig mit Abschluß am 21. Februar die Abweichung des Durchschnitts 1,02 Grad vom vorhergehenden 1,12 Grad zu — 0,10 Grad berechnet, ebenso 1,12 von 0,94 zu + 0,18, und 0,94 von 0,75 zu 0,18 Grad, aber nach mathematischen Grundsätzen unrichtig + 0,76 von — 0,04 zu + 0,72 (es muß heißen + 0,80), und — 0,04 von + 0,04 nicht ± 0, sondern — 0,08, ferner — 0,04 von — 1,28 Grad, nicht 1,24 Grad, sondern + 1,32 Grad, und — 1,28 Grad von — 2,92 Grad, nicht eine Abweichung von — 1,64 Grad, sondern eine solche von — 1,64 Grad. Ich vermute, daß bei Verbesserungen in dieser Hinsicht sich deutlicher ergeben würde, ob die Zusammenhänge mit den darauf folgenden Witterungsverhältnissen so sind, wie *A. Voß* es annimmt, oder nicht. Es würde wohl auch in bezug auf Herrn *A. Voß* wünschenswert sein, wenn man auf wissenschaftlicher Seite nicht jedem, der in Witterungsangelegenheiten die Stellung der Sonne und des Mondes erwähnt, kurzerhand den Rücken dreht oder ihn als geächtet ansieht, sondern wenn man auch einmal ernstlich untersuchte, ob nicht auch hierin Wertvolles und Nützliches enthalten ist. 7643

¤ ¤ ¤

Obsternte, Obsthandel und Obstverwertung.

Belgischer Marktbericht.

Marktpreise in Brüssel am 5. Febr. 1916: 1 kg *Bellefleurs* 0,19—0,26 Mk.; *Kgl. Kurzstiel* 0,32—0,48 Mk.; Renetten 0,32—0,56 Mk.; Birnen 0,08—0,16 Mk.; Trauben 0,96—1,60 Mk.; Zitronen (100 St.) 4,80 Mk.

Marktpreise in Mecheln vom 24. Jan. bis 1. Febr. 1916. Großhandel: 100 kg Rotkohl 36,80 Mk.; Weißkohl 18,40 Mk.; Möhren 14,40 Mk.; Rosenkohl 40 Mk.; Bleichzichorie 17,60 Mk.; Schwarzwurzel 24 Mk. — Großhandel: 100 Stück Lauch 3,20 Mk.; Sellerie 4,80 Mk. 7681

Mitgeteilt vom Pressedelegierten f. d. Gouvernement d. Stadt Brüssel u. d. Prov. Brabant.

Höchstpreise für Äpfel und Birnen. Das Großherzogl. Bezirksamt in Konstanz hat, wie uns von einem Mitgliede geschrieben wird, die untenstehenden Höchstpreise für Äpfel und Birnen am 8. Januar 1916 erlassen. Wir bitten unsere Mitglieder, uns ähnliche Fälle mitteilen zu wollen.

„Auf Grund des Reichsgesetzes vom 4. August 1914 betr. Höchstpreise wird auf Antrag des Stadtrates Konstanz mit sofortiger Wirkung der Höchstpreis (Kleinhandelspreis) für Obst, je nach Ware, festgesetzt, wie folgt:

für Äpfel 10 und 15 Pf. das Pfund,
für Birnen 15 und 25 Pf. das Pfund.

Konstanz, den 8. Januar 1916.

Großh. Bezirksamt."

Wir haben in der Deutschen Obstbauzeitung wiederholt die Preise aller Obsternten in den Jahren 1912/13 den Preisen in den Jahren 1914 und 1915 gegenübergestellt und wir haben dadurch bewiesen, daß die Obstpreise während des Krieges nicht etwa höher, sondern im Gegenteil niedriger waren als vor dem Kriege. Die veröffentlichten Preise sind Feststellungen entnommen, die von maßgebenden Behörden ermittelt worden sind. Der Bundesrat hat, als er sich mit der Erwägung beschäftigte, auch für Obst, wie für Gemüse und andere Lebensmittel, Höchstpreise festzusetzen, unumschränkt anerkannt, daß die Obstpreise während des Krieges hierzu gar keine Veranlassung geben und er hat deshalb von seiner ursprünglichen Absicht Abstand genommen. Wohin soll es auch führen, wenn im Januar Höchstpreise für Äpfel von 10—15 Pfg. das Pfund festgesetzt werden! Sehr wahrscheinlich führt es dahin, daß auch für die allerschlechtesten Äpfel, die nicht nur mit Schönheitsfehlern behaftet sind, sondern die angefault, verschrumpft und in jeder Beziehung minderwertig sind, der Preis von 10—15 Pfg. verlangt und schließlich auch bezahlt wird, während gute Wirtschafts- und Tafeläpfel, von denen es nur noch geringen oder gar keinen Vorrat gibt, mit 10—15 Pfg. im Januar, Februar, März, zu niedrig angesetzt sind. Die Folge davon wird zweifellos die sein, daß aus dem Bezirk Konstanz alle guten Äpfel nach auswärts verschickt werden, während die Bevölkerung den verbleibenden Rest von minderwertigen, zum Teil vollständig wertlosen Äpfeln mit 10—15 Pfg. bezahlen muß.

Für Birnen ist die Festsetzung des Höchstpreises im Januar so gut wie wertlos, denn es ist nicht anzunehmen, daß in Konstanz noch Birnen in irgend welchem nennenswerten Maße vorrätig sind. *Pastorenbirnen* sind vorüber, alle Tafelbirnen gleichfalls. Es könnte sich nur um recht kleine Mengen von Kochbirnen, wie *Großer Katzenkopf* und ähnliche handeln. Die Obstzüchter werden die Höchstpreise auch für geringe Sorten in minderwertiger Beschaffenheit verlangen, während sie ihre guten Tafel- und Wirtschaftsäpfel anderweitig zu verwerten suchen werden, und die Obstkäufer werden auch dadurch unzufrieden. Wir leben nun einmal

im Kriege, alles und jedes ist um sehr viel teurer geworden. Die Obstzüchter, die durch die in den letzten Jahren immer wieder aufgetretenen späten Frühlingsnachtfröste, die die Obstblüte zerstörten, infolge von anhaltender großer Dürre wie im Jahre 1911, durch die Unmöglichkeit, ihr Obst im Jahre 1914 zur Zeit der Obsternte, während der die Bahn durch das Heer vollständig in Anspruch genommen war, zu versenden, in große Not geraten sind, müssen tatsächlich dementsprechend, wenn auch nicht die höchsten, aber doch ausreichende angemessene Preise für ihr Obst erhalten, um bestehen zu können.

Der Vorstand des D. P.-V. wird demnächst in der Deutschen Obstbauzeitung auf Grund sorgfältiger Ermittlungen seitens einiger Obstzüchter die in den Obstanlagen entstehenden Kosten veröffentlichen, um daraus zu berechnen, wie hoch die Selbsterzeugungskosten für die verschiedenen Obstarten, zunächst für Beerenobst und Sauerkirschen, den Tatsachen entsprechend sind und zwar unter zu Grundelegung der Ernten von fünf aufeinander folgenden Jahren. 7668

Bekanntmachung über die Festsetzung von Preisen für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut. Vom 25. Januar 1916. Auf Grund der Verordnung des Bundesrats vom 11. November 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 752) wird über die Regelung der Preise für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut folgendes bestimmt:

Artikel I.

Die Nummern I und II der Bekanntmachung vom 4. Dezember 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 803) erhalten folgende Fassung:

I.

Beim Verkaufe durch den Erzeuger oder Hersteller an den Handel dürfen folgende Preise frei ab nächster Verladestelle (Bahn oder Schiff) für 50 Kilogramm beste Ware nicht überschritten werden.

Für Weißkohl (Weißkraut)	4,00	Mk.
,, Rotkohl (Blaukohl)	6,50	,,
,, Wirsingkohl (Savoyerkohl)	6,50	,,
,, Grünkohl (Braun- oder Krauskohl)	6,00	,,
,, Kohlrüben (Steckrüben, Wruken oder Dotschen)		
a) für weiße Kohlrüben	2,50	,,
b) ,, gelbe ,,	3,50	,,
,, Mohrrüben (rote und gelbe Speisemöhren, auch gelbe Rüben genannt)		
a) lange Speisemöhren		
1. weißfleischige (sogen. Pferdemöhren)	3,00	,,
2. rotfleischige Speisemöhren	5,00	,,
b) Karotten (kurze, rotfleischige)	8,00	Mk.
für Zwiebeln	10,00	,,
,, Sauerkraut (Sauerkohl)	12,00	,,

Diese Preise schließen die bisher handelsübliche Verpackung ein. Für Frostverpackung, die über das gewöhnliche Maß hinausgeht, können die Selbstkosten berechnet werden. Bei Versendung in Säcken ist für den Sack ein Zuschlag von 40 Pfg. für je 50 kg zulässig. Bei Sauerkraut verstehen sich die Preise ohne Faß; die Fässer dürfen nur zum Selbstkostenpreise berechnet und müssen, wenn Rückgabe vereinbart wird, zu diesem Preise zurückgenommen werden.

II.

Insoweit für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut gemäß § 3 der Verordnung des Bundesrats vom 11. November 1915 (Reichs-Gesetz-Bl. S. 752) Höchstpreise für die Abgabe im Kleinhandel an den Verbraucher festgesetzt werden, dürfen sie folgende Sätze für 0,5 kg beste Ware nicht überschreiten:

Für Weißkohl (Weißkraut)	7	Pfg.
,, Rotkohl (Blaukohl)	11	,,
,, Wirsingkohl (Savoyerkohl)	11	,,
,, Grünkohl (Braun- od. Krauskohl)	9	,,
,, Kohlrüben (Steckrüben, Wruken oder Dotschen)		
a) für weiße Kohlrüben	4	,,
b) ,, gelbe ,,	6	,,
,, Mohrrüben (rote u. gelbe Speisemöhren, auch gelbe Rüben genannt)		
a) lange Speisemöhren		
1. weißfleischige (sogenan. Pferdemöhren)	5	,,
2. rotfleisch. Speisemöhren	8	,,
b) Karotten (kurze, rotfleisch.)	11	,,
,, Zwiebeln	20	,,
,, Sauerkraut (Sauerkohl)	16	,,

Artikel II.

Diese Bestimmung tritt am 27. Januar 1916 in Kraft.

Berlin, den 25. Januar 1916.

Der Reichskanzler.

7682 Im Auftrage: Freiherr *von Stein*.

In der vorgestern im Reichsamt des Innern abgehaltenen **Sitzung des Beirats für Volksernährung** wurde, wie „W.T.B.“ berichtet, zunächst die Höchstpreisfestsetzung für Gemüse besprochen. An zweiter Stelle standen die zur Steigerung des Zuckerrübenanbaues für notwendig erachteten Maßnahmen. Schließlich wurde die Versorgung der Bevölkerung mit Speisekartoffeln sowie die Sicherstellung von Kartoffeltrockenerzeugnissen für die Brotstreckung erörtert. 7683

Mitteilungen.

An der Königl. Gärtner-Lehranstalt in Berlin-Dahlem finden im Jahre 1916 vom März bis November 9 Sonder-Lehrgänge statt, und zwar 3 Lehrgänge für Kriegsinvaliden über allgemeinen Gartenbau, einer für Gartenfreunde, 3 Lehrgänge für Obst- und Gemüseverwertung, ein Lehrgang für Apfelverwertung und einer für Obstbaumschnitt und -pflege. Lehrpläne auf Wunsch vom Direktor der Königl. Lehranstalt in Berlin-Dahlem.

Das **Zentralkomitee vom Roten Kreuz** hat seine **Bäder- und Anstaltsfürsorge** für solche Kriegsteilnehmer weiter ausgebaut, die aus dem Heeresdienste entlassen sind, aber zur Wiederherstellung ihrer Gesundheit einer Bäder- oder Anstaltskur bedürfen. Es hat sich mit den Verbänden, in denen die Bäderinteressenten vereinigt sind, ins Benehmen gesetzt und weitgehendste Vergünstigungen für erholungsbedürftige Krieger erreicht. Zahl-

reiche große wirtschaftliche Verbände, die ohne in Anspruchnahme der amtlichen Hauptfürsorge-Organisationen ihre kriegsbeschädigten Mitglieder für Rechnung des Verbandes versorgen wollen, haben sich der ,,Bäderfürsorge-Abteilung" angeschlossen. Der Reichsverband für den deutschen Gartenbau hat seinen angegliederten Vereinen und Verbänden ebenfalls den Anschluß an die Bäder- und Anstaltsfürsorge empfohlen.

Gärtner, oder in verwandten Berufen tätige Kriegsteilnehmer, die bereits aus dem Heeresdienste entlassen sind und einer Bäder- oder Erholungskur bedürfen, wollen einen dahin gehenden Antrag beim ,,Fürsorge-Ausschuß" des Reichsverbandes für den Deutschen Gartenbau stellen. Dieser wird ihn prüfen und an die ,,Bäderfürsorge" vom Roten Kreuz weitergeben.

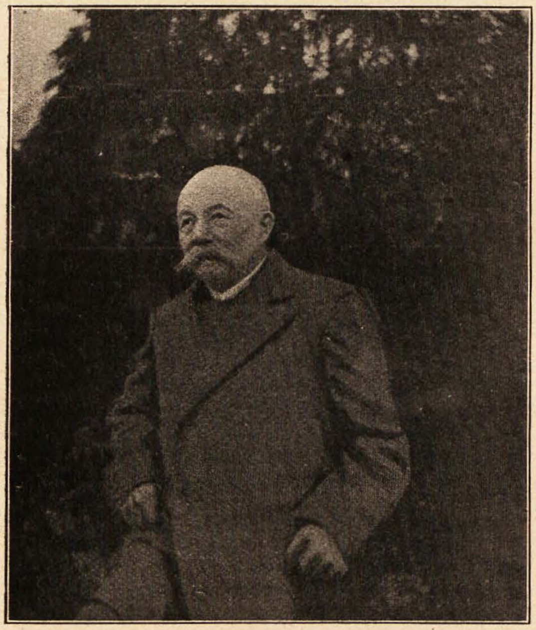
Dem Antrag ist ein ärztliches Gutachten beizufügen, aus dem die Art des Leidens und der Kreis der in Betracht kommenden Badeorte ersichtlich ist. 7663

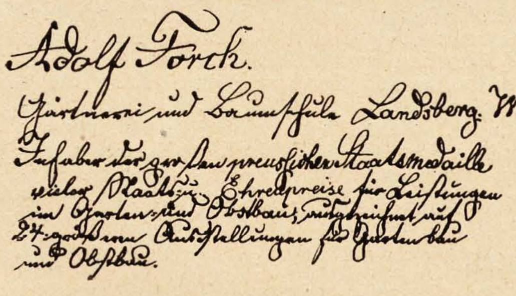
□ □ □

Personalien.

50 Jahre Gärtner.

50 Jahre sind am 15. Januar 1916 verflossen, als der Gärtnerei- und Baumschulenbesitzer *Adolf Forch* in Landsberg-Warthe in die Lehre trat. Geboren in Hohensee bei Wolgast i. P. kam er 1861 nach Landsberg-





Warthe, besuchte hier die höhere Bürgerschule und wurde mit dem Zeugnis ,,recht gut" als Schüler der I. Klasse entlassen. Nachdem er seine Lehrzeit beendet, kam er als Gehilfe in die *C. Friebel*sche Gärtnerei, Berlin, übernahm 1871 die Leitung der *A. Brade*schen Gärtnerei in Forst, danach bereiste er nach altem Brauch einen Teil von Österreich, der Schweiz, dem Rhein, einen Teil von Holland und das ganze westliche und mittlere Deutschland; dann trat er wieder in das Geschäft seines Vaters ein. Hier widmete er sich hauptsächlich der Blumen- und Baumzucht, trat in schriftlichen Verkehr mit den bedeutendsten Männern der Gärtnerei- und Pflanzenkunde wie *Jäger, Merle, Hartwig, Lucas, Henkel* und *Hochstätter* (Coniferen), *Mathieu* (Obstkunde) und suchte dadurch sein Wissen immer mehr und mehr zu vervollkommnen. Ende der siebziger Jahre widmete er sich der Landschaftsgärtnerei, übernahm die Ausführung größerer Anlagen hauptsächlich in den östlichen Provinzen bis in die Masuren, führte die großen Obstbaum- und Wegebepflanzungen des Landsberger-, Soldiner-, Friedberger-, Arnswalder-, Königsberger-, Meseritzer- und des Sternberger Kreises; war bei den Anlagen der Stadt Landsberg beteiligt und führte die Leitung der Garten- und Parkanlagen der großen Provinzial-Irren-Anstalt. Darnach widmete er sich hauptsächlich wieder der Handelsgärtnerei und Baumzucht, hier besonders der Obstzucht; seine Vorträge und Belehrungen im Obstbau, besonders auf dem Lande in der Neumark, waren beliebt und anerkannt. Sein Bestreben, nur Obstsorten anzupflanzen, die für die betreffenden Gegenden sich eignen und für die Allgemeinheit von Wert sind, fanden allerorts Anerkennung. Er strebte dahin, die anzupflanzende Sortenzahl möglichst niedrig zu machen; seine auf den verschiedensten Obstausstellungen ausgestellten Sortimente fanden allgemeinen Anklang und erhielt er hierfür hohe Staats- und Ehrenpreise; besonders strebte er immer für den Obstbau der östlichen Provinzen. Einige sehr schöne Apfelsorten sind auch aus seinen Bemühungen hervorgegangen. Beliebt waren seine Belehrungen in Fachschriften und Tageszeitungen. Viel Aufsehen machten seine verschiedenen Abhandlungen in den Fachzeitungen. Er schrieb für die „Zeitschrift für Gartenbau und Gartenkunst", die ,,Gartenflora", ,,Ratgeber" u. a. Auf 24 größeren Ausstellungen hat er Staats-, Ehrenpreise erzielt; er leitete die sämtlichen Ausstellungen in Landsberg, unter andern 4 große Obstausstellungen, die Gartenbauabteilung von 2 großen prov. landwirtschaftlichen Ausstellungen. Für die Hebung des Vereinswesens in der Gärtnerei und des Gartenbaues hat er mit Wort und Tat stets gewirkt im engeren und weiteren Kreise; er gründete die Vereinigung der selbständigen Gärtner, deren Vorstand er seit Bestehen

(33 Jahre) angehört, teils als Schriftführer und seit vielen Jahren als Vorsitzender; er war gegen 15 Jahre Schriftführer des Garten- und Obstbauvereins. Hier waren seine Vorträge und kleinen Ausstellungen sehr beliebt und besucht.

Im öffentlichen Leben wirkte er für das Gedeihen des Obstbaues mit Wort und Tat, so hat er eine Kommission von Gärtnern geschaffen mit polizeilicher Maßnahme, die über die Vertilgung der Raupen und Obstbaumschädlinge wacht; auch sucht er der Gärtnerei den Behörden gegenüber stets die ihr gehörenden Rechte und Achtung abzuringen. 7659

Widmaier, Garteninspektor im Botanischen Garten in Hamburg, ehemaliger Reutlinger, ist am 1. Februar 25 Jahre dort erfolgreich tätig.

Herr *Widmaier* ist langjähriges Mitglied des D. P.-V. und diesem oft ein treuer Helfer gewesen. Er hat auch an der Förderung des Obstbaues im Landbezirk der Stadt Hamburg erfolgreichen Anteil genommen. Wir wünschen unserem treuen Mitgliede herzlichst Glück.

Geheim. Regierungsrat Professor Dr. Sorauer †.

Leider büßten wir im Laufe der Zeit manchen treuen, verdienstvollen Lehrer ein. So kommt aus Berlin die überaus schmerzliche Kunde von dem Tode des Herrn Geheimen Regierungsrates Professor *Dr. Sorauer.* Seine Vorträge gehörten zu den wertvollsten in Proskau. Als Examinator war er der besten einer, er wies förmlich auf die Antwort hin, die seine Frage erheischte. Als Naturforscher auf dem Gebiete der Pflanzenkrankheitskunde, Pathologie, hat er Großes geleistet. Sein „Handbuch der Pflanzenkrankheiten" für Landwirte, Gärtner und Forstleute erlebte eine mehrfache Auflage, und war dieses geschätzte Buch für uns Hörer ein wertvolles Nachschlagebuch für seine Vorträge. Genanntes Buch wurde auf der Breslauer Deutschen Obstausstellung mit der großen silbernen Ausstellungsmedaille ausgezeichnet.

Die mikroskopischen Übungen in seiner Pflanzenphysiologischen Versuchsstation, der er als Dirigent vorstand, bildeten immer Anregendes und Wertvolles. Hier wurden Pflanzen durchschnitten, gesunde und kranke, mit dem Mikroskop untersucht und beschrieben. Für mich war dieser Lehrgegenstand sehr interessant, habe selbst Sonntage im Laboratorium zugebracht und manches Lob betreffs meiner guten Schnitte geerntet.

Der Entschlafene war uns Kommilitonen ein natürlicher, beratender Freund. Am 25jährigen Jubiläum des Instituts hielt unser hochgeehrter Professor *Dr. Sorauer* eine bedeutsame Festrede, in welcher er uns anwesenden Ehemaligen ermahnte, fest und treu, gleichsam als sichere Säulen zum Institute zu stehen.

Er war uns allen jederzeit ein treuer Anhänger, Förderer und Gönner; viele, alle seine Proskauer Schüler haben ihm viel zu danken. Das „Sorauersche Geburtstagslied", von mir verfaßt, welches bei Gelegenheit seines siebzigsten Geburtstages in Berlin gesungen wurde, hatte ihn sehr erfreut. Es enthielt eine Episode betr. der Ringelkrankheit der Fazette.

Außer dem „Handbuch über Pflanzenkrankheiten" sind noch seine folgenden Schriften zu nennen: Atlas der Pflanzenkrankheiten, in Farbendruck ausgeführte Tafeln im Format von 40: 26 cm nebst erläuterndem Text. I.—VI. Folge, je 8 Tafeln enthaltend. Pflanzenschutz, Anleitung für den praktischen Landwirt zur Erkennung und Bekämpfung der Beschädigung der Kulturpflanzen. 2. Auflage mit 43 Abbildungen und 6 farbigen lithographischen Tafeln. Die Schäden der einheimischen Kulturpflanzen. Populäre Pflanzenphysiologie für Gärtner. Mit 33 in den Text gedruckten Abbildungen. Außerdem war Prof. *Dr. Sorauer* Mitarbeiter der Deutschen Obstbauzeitung, des „Praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau", des „Handelsblattes für den deutschen Gartenbau", „Mitteilungen des Verbandes ehemaliger Proskauer" u. a. m.

Das Andenken des hohen Entschlafenen wird gewiß dauernd bei uns in Ehren bleiben.

Max Jubisch, von dem Abgangssemester 75, Gartenbau-Ingenieur, Baumschulenbesitzer in

7690 *Kittlitz* i. Sachsen.

Geheimrat *Sorauer* war eines der ältesten Mitglieder des D. P.-V. und diesem immer, wenn er darum gebeten wurde, ein treuer Berater und Mitarbeiter. Seine Verdienste als einer der ersten bahnbrechenden Ratgeber für die erfolgreiche Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten der Obstbäume sind unbestritten und dankbar anerkannt. Seine alten Schüler aus der Zeit seiner Arbeit an der Kgl. Lehranstalt für Obst- und Gartenbau in Proskau haben nicht aufgehört, ihre Liebe und Dankbarkeit dem Verstorbenen zu bewahren. Der Deutsche Pomologen-Verein verliert in dem Verstorbenen eines seiner ältesten Mitglieder, dessen Andenken niemals erlöschen wird. Der Vorstand des D. P.-V.

Am 4. Januar 1916 verstarb plötzlich und unerwartet unser Ehrenmitglied und Ehrenvorsitzender Herr Professor Dr. phil. a. D. **Emil Fleischer** in Döbeln, Ritter des Kgl. S. Albrechtsordens I. Kl. und Inhaber der silbernen Medaille des Landesobstbauvereins.

Er hat über 38 Jahre dem Bezirksobstbauverein Döbeln als Mitglied und zuletzt bis zum Jahre 1912 als I. Vorsitzender angehört und in dieser Zeit nicht nur verschiedene Bezirksobstbauvereine in der Döbelner Umgebung gegründet, sondern sich auch um die Obstbaumpflege und um die vom Landesverein vertretenen Bestrebungen, ungeachtet mancher in den hiesigen Verhältnissen begründeten Schwierigkeiten, sehr verdient gemacht. Der Verein verliert mit ihm eines seiner ältesten, treuesten Mitglieder, dessen Andenken er stets in Ehren halten wird. 7662

Der Bezirksobstbauverein Döbeln.

Amtshauptmann Dr. *Drechsel,* Vorsitzender.

Karl Lermann, Guts- und ehemal. Brauereibesitzer, Obstgut Baumhof b. Marktheidenfeld, langjähriges Mitglied des D. P.-V., ist am 25. Januar 1916 gestorben. Wir werden sein Andenken in Ehren halten. 7693

August Koch in Schönewerda bei Artern †.

Als praktischer Landwirt hatte *August Koch* sich von kleinen Anfängen, ohne die in der heutigen Zeit unumgänglich notwendige wissenschaftliche Vorbildung zu einem Ackerbauer und Viehzüchter emporgearbeitet, daß er in der ganzen Provinz Sachsen und darüber hinaus als ein Meister seines Berufes geachtet und verehrt wurde. Er war ein Vorbild für eigene Fortbildung in dem erwählten Lebensberuf. Empfänglich für alles, was Theorie und Wissenschaft Lehrreiches bot, suchte er in seiner Wirtschaft scharf zu sichten, Gutes zu verbessern, Neues stets mit dem Rechenstift prüfend einzuführen, damit rechtzeitig Nutzloses ausgemerzt werde und seine Wirtschaft vorwärts ginge.

Es machte ihm große Freude, selbst begierig lernend in seiner bescheidenen Art andere an seinen erworbenen Kenntnissen teilnehmen zu lassen, und dadurch der Landwirtschaft und seinem Vaterlande zu dienen. Die Mendel-Plaquette, die Busse-Tafel und der Kronenorden, die ihm verliehen wurden, bezeugen dies.

Er wendete erst in reifen Jahren sich dem Obstbau zu. Im Jahre 1895 und in den folgenden Jahren schuf er eine 20 Morgen große Obstanlage, die ihm in seinen alten Tagen Beschäftigung bieten und die Verbindung mit der Natur aufrechterhalten sollte, nachdem seine Söhne seinen landwirtschaftlichen Besitz übernommen hatten. Was unser lieber Verstorbener anfing, führte er auch gründlich durch und so wurde seine Obstanlage „Kaltenberg" eine Musteranlage, die in weitem Umkreise zur Belehrung und Erweiterung des Obstbaues diente. Wie leuchtete sein Auge, wenn er die Mitglieder seines Obstbauvereins für das Unstruttal zu einer Besichtigung seiner Schöpfung und zu einer Versammlung unter freiem Himmel nach seinem Obstberge einladen und dort mit geistiger und leiblicher Speise bewirten konnte. Ich gedenke mit Freuden der Tage, die mich mit meinem alten lieben Freunde dort vereinten, wo wir Fortschritte anerkannten, Zweifel zu lösen, Pläne für die Zukunft zu schmieden suchten.

Die volle Frucht dieser seiner letzten Schöpfung sollte er nicht mehr ernten! Es fiel ein Reif in die Frühlingsnacht, der die anfänglich so großen und berechtigten Hoffnungen nicht in Erfüllung gehen ließ. Aber seine Gründlichkeit, alles anzuwenden, um die bis heute noch nicht sicher erkannten Ursachen eines aufgetretenen seuchenhaften Obstbaumsterbens in seiner Obstanlage auf die möglichen Grenzen zu beschränken, erwarben ihm in der Wissenschaft und Praxis immer neue Freunde im Kreise der deutschen Pomologen.

In Lübeck besuchte er zum ersten Male einen Lehrgang des Deutschen Pomologen-Vereins, und konnte aus seinem reichen Schatz an Erfahrungen in der praktischen Düngerlehre in die freie Aussprache eingreifen. Seine Bescheidenheit brachte es mit sich, daß er in Obstzüchterkreisen über das Provinzial-Gebiet hinaus nicht weit bekannt geworden ist. Um so größere Achtung genoß er in seiner Heimat, der Provinz Sachsen, wo jeder, der mit ihm in Berührung gekommen ist, ihn hochschätzte.

Ein selten glückliches Familienleben war ihm beschieden. Im vorigen Jahre konnte er im Kreise von 2 Söhnen und 2 Töchtern, die alle selbständige Wirtschaften betreiben, mit seinem „Mütterchen" das Fest der goldenen Hochzeit feiern.

Sein Leben und Schaffen ist festgelegt in einer von ihm verfaßten Schrift: „Ein landwirtschaftlicher Rückblick auf die letzten 60 Jahre und auf 25jährige Betriebsergebnisse einer Bauernwirtschaft" im Verlage der Landwirtschaftskammer Halle, Preis 2 Mk., die häufig als Auszeichnung strebsamen Landwirten verliehen wird, und die ich jedermann zur Anschaffung empfehlen möchte.

Mit *August Koch* ist ein treuer Freund unserer obstbaulichen Bestrebungen, ein eifriger Anhänger des Deutschen Pomologen-Vereins aus dem Leben geschieden. Er wird aber in unserem Gedächtnis weiter leben.

7697 *J. Müller* in *Diemitz*.

Auch ich verlor in unserem lieben *August Koch* einen treuen Freund, der mir immer, wenn ich ihn darum bat, aus seiner reichen Erfahrung seinen Rat gern erteilt hat. Unser lieber Verstorbener war einer der seltenen Männer, in denen sich mit großer Erfahrung und reichen Kenntnissen die größte Bescheidenheit verbindet. Diese war es, auch daß er seinen Rat nur erteilte oder in Versammlungen nur dann das Wort nahm, wenn er aus eigener Erfahrung sprechen und raten konnte.

Wiederholt hat er an Beratungen über Arbeiten des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach teilgenommen, und man zählte ihn dann immer zu den Männern, die jeden überzeugten.

Die deutschen Obstzüchter haben viel an ihm verloren und die Dankbarkeit, die wir ihm schulden, wird in ihren Kreisen niemals vergessen werden. *Lorgus*. 7698

Den Heldentod fürs Vaterland starben:

Niemetz, Franz, Gartenbaudirektor der Stadt Temesvar, k. u. k. Artillerie-Oberleutnant und Besitzer des Signum laudis am Bande der Tapferkeitsmedaille, starb am 21. November 1915 an einer auf dem Kriegsschauplatze zugezogenen Krankheit.

Reimitz, Ernst, Neustadt in Oberschlesien. 7694

Das Eiserne Kreuz erhielten:

Fickert, Robert, Reichenbach i. Schles.
Gabler, Hermann, aus Olvenstedt.

Diesem Hefte liegt ein sehr reichhaltiges Preisverzeichnis der Baumschulen und Samenhandlung von *Wilh. Kliem* in Gotha bei. Wir machen die Mitglieder des D. P.-V. und alle Leser der Deutschen Obstbauzeitung auf dieses Verzeichnis, in dem die besten und ertragreichsten Sorten von Obstbäumen und Beerensträuchern enthalten und zum großen Teil beschrieben sind, aufmerksam. 7656

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

Universitätsbibliothek · Techn. Univ. Berlin


Sternebergs Sommer-Butterbirne
Windsor-Birne

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Stellungen für kriegsbeschädigte Obstgärtner werden bei dem D. P.-V. in der letzten Zeit häufig angeboten. Bewerber um solche Stellungen wollen dem Vorstande des D. P.-V. Abschriften ihrer Zeugnisse mit kurzem Lebenslauf einschicken. Wir werden uns bemühen, jedem kriegsbeschädigten Obstgärtner, im besonderen unseren Mitgliedern, geeignete Stellungen zu beschaffen. Wir bitten auch die Mitglieder des D. P.-V. uns hierbei behilflich zu sein, dadurch, daß sie uns von offenen Stellungen in Kenntnis setzen und auch kriegsbeschädigte Obstzüchter an den Deutschen Pomologen-Verein in Eisenach verweisen. 7726

Walnußsämlinge. Der Deutsche Pomologen-Verein wird auch in diesem wie schon in dem vergangenen Jahre eine Anzahl junger, einjähriger Walnuß-Sämlinge an seine Mitglieder kostenlos, d. h. gegen Erstattung der Kosten für Verpackung und Beförderung zur Bahn unter der Verpflichtung abgeben, über den Wuchs und auch in späteren Jahren über Erntemenge und Beschaffenheit der Früchte, dem Deutschen Pomologen-Verein zu berichten und ihm auf Verlangen von den geernteten Früchten zu Tagespreisen abzugeben. Der Same, aus dem die jungen Pflanzen gezogen sind, stammt ausschließlich von sorgfältig ermittelten Standbäumen, die sich durch Schönheit ihrer Früchte und im besonderen durch ihre späte Blüte auszeichnen, deren Zerstörung sonst durch auftretende Frühlingsfröste hervorgerufen wird.

Es werden jedem Empfänger junger Walnußbäume die Bedingungen zugeschickt, die dem Deutschen Pomologen-Verein unterschrieben zurückgeschickt werden müssen.

Bestellungen erbitten wir bis zum 10. März, später eingehende Wünsche können nicht mehr berücksichtigt werden. 7727

Beitragszahlung. Wir bitten die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, den Jahresbeitrag jetzt bezahlen zu wollen. Der D. P.-V. hat für Druck und Versand der Deutschen Obstbauzeitung, für die Geschäftsführung und im besonderen für die Arbeiten, die durch den Krieg herbeigeführt sind, trotz aller Sparsamkeit bedeutende Ausgaben, während die Beiträge für die sehr zahlreichen im Felde stehenden Mitglieder und auch manche andere Einnahmen fortfallen. Es zahlen:

Persönliche Mitglieder	8.— Mk.
Persönliche Mitglieder, die im Auslande wohnen	10.— Mk.
Vereine	10.— Mk.
Körperschaftliche Mitglieder	50.— Mk.

Wir haben, um unseren Mitgliedern die Kosten für die Postanweisung zu ersparen, Heft 3 d. J. eine Zahlkarte beigelegt, durch die bei jeder Postanstalt der Mitgliedsbeitrag, dessen Höhe auf dem Postscheck angegeben ist, ohne Kosten für den Absender eingezahlt werden kann. Wir bitten unserer Bitte zu entsprechen. 7799

Der Einfluß des in diesem Winter

ungewöhnlich beständig warmen Wetters hat, besonders am Rhein und in der Pfalz, aber auch in andern geschützten warmen Lagen Obstbäume und Beerenobststräucher viel zu zeitig aus ihrer Winterruhe geweckt. Die Berichte, soweit sie bei uns auf unsere Bitte bis zum Schluß dieses Heftes eingetroffen waren, beweisen, wie weit die Obstbäume bis Mitte Februar in ihrer Knospen- und Blüten-Entwicklung schon vorgeschritten waren, und welchen Schaden durch etwa noch eintretenden Frost die Obstzüchter befürchten. 7718 *L.*

Durch den gelinden Winter ist die Vegetation jetzt schon so weit vorgeschritten, daß einige Obstarten bereits in der Blüte stehen. Die Mandelblüte hat sich hier in unserm Park am 7. Februar geöffnet. An der Bergstraße soll dies schon Mitte Januar geschehen sein. Wenn die Witterung weiter so warm bleibt, so stehen hier im Rheingau die Aprikosenbäume Ende Februar in voller Blüte. Sie ist bis jetzt noch nicht geöffnet, man kann aber schon an vielen Sorten die weißen Blumenblätter sehen. Es wäre für den Rheingau ein großer Schaden, wenn die Aprikosenblüte erfrieren würde. Die Aprikosenbäume brachten im vorigen Jahr keine Ernte, darum haben sie recht schönes Holz getrieben, das von unten bis in die Spitze voller Blütenknospen sitzt, so daß, wenn die Blüte gut durchkommt, eine reiche Ernte zu erwarten ist. Bei den Aprikosen kommt es aber oft vor, daß selbst die kleinen Früchtchen noch erfrieren, so wie das im Jahr 1913 der Fall war. Da bekamen wir noch im April — 4 Grad C., die uns die ganze Aprikosenernte vernichtet hat.

Pfirsiche, die im Freien als Buschbäume stehen, sind wohl auch schon ziemlich vorgeschritten, jedoch noch nicht soweit wie die Aprikosen. Es wird wohl März, bis ihre Blüte vollständig aufbricht. Dagegen sind die Pfirsichknospen an den Wänden schon sehr dick angeschwollen, so daß sie wohl auch noch im Februar aufbrechen. An der Johannisberger Schnellpressen-Fabrik ist eine lange Südwand mit Pfirsichen bepflanzt, an denen jetzt schon Blüten geöffnet sind. Wahrscheinlich erwärmt sich die Wand, weil die Räume geheizt werden,

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach" und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

und das hat großen Einfluß. Wir haben unsere Rohrmatten neben den Pfirsichbäumen stehen, und sobald es nur einige Grade Kälte gibt, werden die Bäume gedeckt. Wer in seinem Garten nur einige Pfirsichbüsche und etwas altes Packtuch hat, der muß Stangen um die Bäume herumstecken und mit dem Packtuch umwickeln; dies gibt schon einen recht guten Schutz.

Die Pflaumenbäume fast aller Sorten sind auch schon sehr weit vorgeschritten und man kann die reichlichen Blütenknospen erkennen. Auch sie werden, wenn noch starke Fröste kommen, Not leiden.

Dagegen sind die Kirschenblüten noch weit zurück. Der Frost kann ihnen in dem jetzigen Zustande noch keinen Schaden zufügen.

Auch die Birnen, die früh in die Blüte treten, sind schon weit vor, so daß sie gewiß, wenn starker Frost eintritt, erfrieren. Bei den Spätblühern wird der Schaden noch nicht so groß werden. Auf die Birnenernte dürfen wir uns keine großen Hoffnungen machen, sie wird auch ohne Frostschaden nicht sehr reich ausfallen. Soweit man bis jetzt beobachten kann, stehen die Blütenknospen recht dünn. Das war ja auch bei der großen vorjährigen Birnenernte zu erwarten. Die Bäume müssen sich doch wieder ausruhen, um neue Kräfte zu schöpfen.

Den Apfelbäumen sieht man den gelinden Winter nicht an, sie sind noch fast gar nicht im Wachstum vorgeschritten. Nach den verschiedenen Blütenknospen zu urteilen, bekommen wir hier eine reiche Apfelernte, vorausgesetzt, daß die Blüte gut verläuft. Es können besonders die Obstzüchter, die den Apfel *Minister von Hammerstein* viel angepflanzt haben, auf eine reiche Ernte sich freuen. Die Bäume sitzen übervoll von Blütenknospen.

Johannis- und Stachelbeeren haben auch schon ziemlich getrieben. Bei den frühen Sorten kann man schon kleine Blättchen sehen. Sollen diese gesund bleiben, so darf kein starker Frost mehr kommen. 7719

Geisenheim a. Rh., den 15. 2. 1916. Kgl. Obergärtner *Nikl. Baumann.*

Die anhaltend milde Witterung in diesem Winter seit Ende Dezember hat bewirkt, daß sich bei den Obstbäumen die Vegetation schon bemerkbar machte. Bei Äpfeln und Birnen sind die Blütenknospen stark angeschwollen, aber doch noch nicht aufgebrochen, ebenso beim Steinobst, Pfirsich, Zwetschen usw. Bei Stachel- und Johannisbeeren treiben schon die Knospen. Bis jetzt kann man aber von einem stärkeren Austreiben nicht sprechen und wenn keine zu große Kälte mehr eintritt, besteht keine Gefahr des Erfrierens. Nur Haselnüsse haben neben ihren Kätzchen weibl. Blüten schon voll entwickelt und eine Ernte scheint wohl ausgeschlossen. Die Rosen haben vielfach schon junges Laub entwickelt. 7720

Hofheim a. T., den 15. 2. 1916. *Richard Zorn.*

Die vorgeschrittene Vegetation der Obstbäume im Rheintale zu Anfang Februar bietet uns ein Bild, das für diese Zeit in unseren Breitegraden eine merkwürdige Seltenheit ist. Seit dem 5. Februar haben in geschützten Gärten in Leutesdorf am Rhein die Aprikosen mit der Blüte begonnen. Heute den 15. Februar sind zwei Drittel vollständig aufgeblüht. Bei einer Anzahl Blüten bemerkt man, daß sie durch die wiederholten Temperaturrückschläge schon etwas gelitten haben; die äußeren Blumenblätter verwelken. Den Blüten fehlt der an warmen Tagen sonst deutlich wahrnehmbare Duft und der Besuch der Insekten. Wahrscheinlich wird ihnen ein vorzeitiges Ende beschieden sein und man hegt hier für die Aprikosenernte wenig Hoffnung.

Die Pfirsiche sind noch zurück; nur an Spalierbäumen an geschützten Mauern zeigen vereinzelte an ihren aufbrechenden Blüten ihr rötliches Hochzeitskleid.

Bei Reineclauden, Frühpflaumen und Birnen zeigen die geschwollenen Blütenknospen auch schon den glänzend weißen Schimmer der Blütenentfaltung.

Bei Birnenspalieren an Mauern sind vereinzelt schon Blüten zum Durchbruch gekommen neben noch geschlossenen Blütenbüscheln.

Äpfel sind nur wenig vorgetrieben. Schlingrosen haben teilweise 10 cm lange grüne Triebe. Flieder und Ribes fangen an zu grünen und in der Morgendämmerung vernimmt man die erste Kunde von dem Erwachen neuen Lebens durch geschwätzige Amseln. 7721

Hubertusburg b. Leutesdorf a. Rh., den 15. 2. 1916. *J. Boll.*

Die Vegetation ist hier am Main leider schon sehr weit vorgeschritten. Einige Sträucher, z. B. *Lonicera tatarica*, sowie *Crimson Rambler* sind hier schon vollständig belaubt. Bei Pfirsichen an warmen Wänden sind schon vereinzelt einige Blüten offen; die im Freien stehenden Pfirsiche und Aprikosen sind noch geschlossen, stehen aber kurz vor dem Aufbrechen. Das übrige Steinobst ist noch in der Entwicklung zurück und scheint einen sehr guten Fruchtansatz zu haben. Auch die Äpfel sind hier in ihrer Entwicklung noch weit zurück. Anders ist es aber mit den Birnen, deren Knospen, besonders in warmen Lagen, schon sehr weit vorgeschritten sind, so daß sie jetzt nur noch einige warme Tage bedürfen, um aufzubrechen. Der Fruchtansatz bei Birnen ist hier nicht reichlich. Hoffen wir, daß wir noch lange kaltes Wetter behalten. Heute + 2 Grad und Schneegestöber. 7722

Offenbach a. M., den 15. 2. 1916. Kreisobstbauinspektor *Biesterfeldt.*

Die Vegetation ist infolge der anhaltend milden, unzeitig warmen Witterung schon stark angeregt. In den letzten Tagen aber hat kein besonders merklicher Fortschritt stattgefunden, da mehrfach Nachtfröste herrschten und viel naßkalte Witterung der Weiterentwicklung hemmend entgegenwirkten. Immerhin ist die Entwicklung der Pflanzen und Bäume gegenüber der naturgemäßen um 5 Wochen, an manchen geschützten Plätzen und in warmem, kalkhaltigem Boden noch um bedeutend mehr voraus. Jetzt oder demnächst eintretende Kälte würde, wenn solche nicht zu streng wird und plötzlich zu schroff kommt, noch keinen beson-

deren Schaden verursachen, aber in etwa 14 Tagen, anfangs März, wird eintretender Frost Schaden verursachen, der jetzt noch nicht beurteilt werden kann, dem aber mit Sorge entgegengesehen werden muß. Bei Ziersträuchern und Bäumen wäre der Schaden vorübergehend; anders gestaltet sich die Frostwirkung an Obstbäumen, die vielleicht gleich für zwei aufeinanderfolgende Jahre Schaden erleiden.

Am weitesten voran in der Entwicklung sind naturgemäß die Aprikosenknospen, die vollständig rote Kappen haben und daher nicht mehr viel Wärme benötigen, um ganz auseinander zu gehen. Die Pfirsichknospen zeigen an geschützten Plätzen die weißen Hauben; sie brauchen noch etwas mehr Zeit wie die Aprikosen zu ihrer vollen Entfaltung. Bei den Süßkirschen sind die Knospen 1 cm gestreckt, die der Sauerkirschen recken sich. Die Spätsorten der Birnen, die ja immer zuerst treiben, haben 1—1½ cm gestreckte Knospen, bei einigen Sorten sind sie schon vollständig gestielt. Die früheren Birnensorten sind weiter zurück. Die Äpfel zeigen auch Leben, sind aber noch im Anfangsstadium. Das Beerenobst ist gegen die anderen Obstarten verhältnismäßig zurück; Pflaumen und Zwetschen auch noch. — Rankrosen haben schon seit einiger Zeit fingerlange Triebe; Buschrosen etwas kürzere. Holunder hat stark entwickelte, gestielte Knospen. Die Knospen von *Syringa* sind über 1 cm lang. — Die Sprossen des Rosenkohl sind zum größten Teil ausgewachsen. — In Seckbach bei Frankfurt sind die Bäume auf dem Kalksteinboden um Entsprechendes weiter. 7723

Frankfurt a. M., den 15. 2. 1916. *M. Denck.*

Aprikosen an den Wänden und zum Teil auch an Büschen stehen in voller Blüte. Von Birnen blüht jetzt schon die spät reifende *Herzogin*, während die frühreifenden meist in vorgerückter Knospenentwicklung sind. Im Freien blühen auch die Mirabolanen. Im allgemeinen hat die Vegetation in letzter Zeit infolge kühlerer Witterung bei zeitweisem geringen Frost keine großen Fortschritte gemacht, so daß man anfängt, Hoffnung zu schöpfen, daß die Obsternte doch noch gerettet werden kann. 7724

Bühl i. Baden, den 16. 2. 1916. *G. W. Uhink.*

Hier blühen jetzt die Mandelbäume und Aprikosen. Die Pfirsiche sind noch etwas zurück. Die Blütenknospen der Birnen und des gewöhnlichen Steinobstes sind stark vorgetrieben; die Holzaugen zeigen noch kein Leben. Kirschen sind in den Blütenknospen noch verhältnismäßig zurück.

Der Februar brachte glücklicherweise Temperaturen, die um den Nullpunkt herum lagen, sonst würden jetzt sicher auch schon die Pfirsiche in Blüte getreten sein. Hoffentlich hält das kühle Wetter noch eine Zeit lang an.

Unser Armeekorpsbezirk bringt weit mehr Obst hervor, als er verbrauchen kann und doch ist durch Kriegsverordnungen jeder Handel unterbunden worden. Die Folge davon ist natürlich, daß das Obst im allgemeinen hier sehr billig ist und daß Obstarten, die raschem Verderben ausgesetzt sind, verschleudert werden. Es wurden hier 1914 gepflückte Mirabellen zu 4 Mk. für 1 Zentner verkauft, im letzten Sommer wurden 8—12 Mk. gelöst, aber viele blieben unverkäuflich und wurden zum Teil zum Brennen in Fässer eingemacht. Der Bauer darf sich auf seine Ernte freuen: dem Obstzüchter muß es Angst davor sein! 7725

Landau, den 15. 2. 1916. *F. Jac. Kern.*

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

□ □ □

Versammlung von Mitgliedern des D. P.-V. und von Vertretern des deutschen Obstbaues am 23. Februar in Berlin.

Zur Verhandlung standen Aufgaben, die für das deutsche Volk und insbesondere für deutsche Obstzüchter, Obst verarbeitende Industrie und den Obsthandel wichtig sind: wie die Erträge der deutschen Obstzucht zu steigern sind, in welcher Weise die Ernte mit bestem wirtschaftlichen Erfolge zu verwerten ist, an die Verbraucher, insbesondere an die verarbeitende Industrie abzusetzen und durch Verarbeitung zu Marmeladen usw., durch Dörren für die Volksernährung zu sichern ist.

Der Vorsitzende des „Deutschen Pomologen-Vereins" eröffnete die Verhandlungen mit tiefempfundenen patriotischen Worten, die in einem ehrenden und dankbaren Gedenken unseres tapferen Heeres und des Deutschen Kaisers ausklangen. Hieran schloß sich ein Vortrag des als Hilfsreferent bei der Kriegsverpflegungsabteilung des Kriegsministeriums tätigen Herrn Hauptmann *Ertheiler*. Der Redner wies darauf hin, daß infolge des englischen Aushungerungsplanes die deutsche Nahrungsmittelwirtschaft für diesen Krieg die allerhöchste Bedeutung erhalten hat. Man dürfe Brot, Kartoffeln, Gemüse bildlich als Kriegswaffen bezeichnen. Den vorgenannten fast ebenbürtig sei das deutsche Obst, dessen hoher volkswirtschaftlicher Wert von weiteren Kreisen erst unter der Not des Krieges erkannt worden sei, aber jetzt voll gewürdigt würde. Als wichtigster Obstverbraucher trete jetzt die Konserven- und Präservenindustrie in Erscheinung, die das Obst zu einer Dauerware umbilden. Unter den verschiedenen Arten von Obst-Dauerwaren sei für die Volksernährung die wichtigste die Marmelade. Der Marmeladeverbrauch des Heeres habe einen ungeheuren Umfang angenommen. Es sei zu erwarten, daß die Gewöhnung unserer Soldaten während des Krieges an den Genuß von Marmelade weit über den Krieg hinaus wirken und der Marmeladeindustrie einen starken Aufschwung für alle Zukunft geben werde. Zu diesem Zweck habe die bei der Zentral-Einkaufsgesellschaft eingerichtete Abteilung „Fruchtverwertung"

eine wohlorganisierte Sammeltätigkeit in die Wege geleitet, und ganz bedeutende Werte seien auf diese Art direkt vom Verderben gerettet der Volksernährung zugeführt worden. Von den Obsteinfuhrländern habe gegenwärtig Belgien ganz besondere Bedeutung für Deutschland. Die von der Z.-E.-G. in Brüssel eingerichtete Obstzentrale habe im Zusammenwirken mit der Zivilverwaltung des General-Gouvernements Belgien die vorjährige Obstausfuhr aus Belgien zentralisiert und bedeutende Mengen nach Deutschland gebracht. Der Redner weist zum Schluß hin auf die hohe Bedeutung der inneren Kolonisation in Deutschland. Nach dem Kriege würden diese Arbeiten durch die Gründung von Kriegerheimstätten eine bedeutende Erweiterung erfahren, und den Obstzüchtern erblühe hieraus eine hohe vaterländische Berufung.

An diesen Vortrag schloß sich eine sehr interessante Aussprache.

Als zweiter Hauptredner sprach darauf Herr *Lorgus* über den „Zusammenschluß der Obstzüchter für gemeinsame Lieferungen während der diesjährigen Ernte.“ Der Redner wünscht, daß seine Vorschläge von erfahrenen Männern beraten, ergänzt und verbessert werden, und schlägt deshalb vor, etwa 5 Obstzüchter, Vertreter der Industrie und des Obsthandels mit dieser Aufgabe zu betrauen. Die Versammlung beschließt demgemäß. Auch an diesen sehr lehrreichen Vortrag schloß sich eine Aussprache. Zum Schluß wurde der folgende von dem Vortragenden gestellte Antrag einstimmig angenommen:

Die am 23. Februar im Architektenhause zu Berlin versammelten Vertreter des deutschen Obstbaues beschließen:

Es soll an das Reichsamt des Innern und gegebenenfalls auch an die Zentral-Einkaufsgesellschaft m. b. H. der Antrag gestellt werden, die nötigen Vorarbeiten sogleich ausführen zu lassen, um noch rechtzeitig für die diesjährige Obsternte dort, wo es an Gelegenheit fehlt, Obst lohnend zu verkaufen, oder es zu Dauererzeugnissen zu verarbeiten, Obstverkaufsvereinigungen bilden zu helfen, damit durch diese die Obsternten der vielen kleinen Gartenbesitzer und Obstzüchter ohne Verlust geerntet und gemeinsam verkauft werden.

Die voraussichtliche und mehrmals nacheinander abzuschätzende Menge der Obsternte ist sogleich nach erfolgter Schätzung einer Zentralstelle zu melden, welche den Obstgroßabnehmern regelmäßig die ihr gemeldeten Obstvorräte und den Namen des Vertrauensmannes mitteilt, der für den Verkauf zuständig ist.

Die Aufforderung zur Bildung dieser Verkaufsvereinigungen muß mit den dazu gehörigen Ratschlägen an Männer und Frauen in den verschiedenen Orten und Bezirken gerichtet werden, die einer Obstverkaufsvereinigung zur Führung geeignet erscheinen. Es müssen die auch schon bestehenden landwirtschaftlichen Genossenschaften zu der Ausführung dieser Arbeit um Beteiligung gebeten werden.

Beide Vorträge werden demnächst in der Deutschen Obstbauzeitung veröffentlicht. Die Versammlung war von 119 Vertretern des Obstbaues besucht. Ein ausführlicher Bericht folgt. *Ntr.*

□ □ □

Deutsche Erwerbsobstbau-Gesellschaft.*)

Der Vorstand des D. P.-V. erhielt das folgende Schreiben, dessen Veröffentlichung in dem Heft vom 15. Februar nicht mehr möglich war, weil es in der Druckerei an Gehilfen fehlt und der Umbruch deshalb immer früh fertiggestellt werden muß.

Wir freuen uns über die Versicherung des Vorstandes der neu gegründeten Gesellschaft, unter den in dem nachstehend veröffentlichten Schreiben genannten Voraussetzungen mit dem D. P.-V. Hand in Hand arbeiten zu wollen. Wir wünschen und hoffen, daß dieses gegenseitige Versprechen und seine Ausführung den deutschen Obstzüchtern zum Nutzen gereichen wird. Der Vorstand des D. P.-V.: *Lorgus.*

Verehrlicher Vorstand des D. P.-V. Eisenach!

Hierdurch machen wir Ihnen die höfliche Mitteilung, daß die Deutsche Erwerbsobstbau-Gesellschaft am 17. Januar d. J. in Berlin ins Leben gerufen worden ist. Zum Vorsitzenden wurde einstimmig Herr *Johs. J. C. Ringleben* (Gut Götzdorf), zum ersten stellvertretenden Vorsitzenden Herr *R. Mietzsch* (Niedersedlitz bei Dresden), zum zweiten stellvertretenden Vorsitzenden Herr Plantagenbesitzer *Ad. Dierke* (Pritzwalk) gewählt. Die Geschäftsführung wurde ehrenamtlich bis auf weiteres Herrn *Walter Krause* (Farm Friesack, Mark) übertragen, an dessen Adresse etwaige Zuschriften zu richten sind.

In den Vorstandsrat der Gesellschaft wurden zunächst die Herren *Carl Gentz* in Werder a. H., Professor Dr. *F. W. Küster*, Schönerberg bei Müncheberg, M., *H Somfleth*, Mittelnkirchen, Bez. Hamburg, *E. Secretan*, Gut Hohenau, Post Nackenheim bei Mainz, *Rud. Vollert*, Lübeck, berufen.

Die Gesellschaft wird sich endgültig konstituieren, wenn sich ihr die Besitzer, bzw. Leiter von 2500 Hektar Erwerbsobstanlagen angeschlossen haben werden. Die Teilnehmer an der Gründungsversammlung traten der Gesellschaft nahezu vollzählig mit 65 Unterschriften und 435 Hektar Anlagenfläche bei und zeichneten außerdem über 1400 Mk. für die Zwecke der Gesellschaft. Weitere Anmeldungen liegen in ebenso großer Zahl vor, so daß die Begründung der Gesellschaft heute bereits gesichert erscheint.

Wir bemerken, daß, wie Ihrem sehr geehrten Herrn *Lorgus* bekannt ist, unsererseits beabsichtigt ist — gegenseitige unbedingte Selbständigkeit vorausgesetzt — von Fall zu Fall, was an uns liegt, mit dem D. P.-V. Hand in Hand zu arbeiten, das Arbeitsfeld scheint uns für beide Teile genügend groß. Demzufolge sind wir bereit, Ihnen auf Wunsch ein Stück unserer Satzung zur Kenntnisnahme und für Ihr Archiv zukommen zu lassen. 7728

Hochachtungsvoll
Deutsche Erwerbsobstbau-Gesellschaft.
Geschäftsführer *Walter Krause.*

Farm Friesack, M., 29. Jan. 1916.

*) Siehe auch D. O.-Z., S. 45, 56 und 57.

Sternebergs Sommer-Butterbirne.*)

Mit 1 farbigen Abbildung.

Diese Sorte wurde vor längeren Jahren in der Königl. Gärtnerlehranstalt in Geisenheim a. Rh. gezüchtet und wie viele Neuheiten dieser Anstalt nach einem damaligen Mitgliede des preußischen Landwirtschaftsministeriums benannt.

Frucht: mittelgroß, etwa 100—120 gr schwer, von gedrungener, flaschenförmiger, nach dem Stiele hin sich verjüngender Gestalt.

Kelch: halboffen, hornartig, in flacher, umwölbter Einsenkung sitzend.

Stiel: mittellang (2—2½ cm), dick, am Grunde fleischig, meist schief stehend, zimtbraun.

Schale: blaßgelb, auf der Sonnenseite wunderschön zinnoberrot gestreift. Helle Rostpunkte sind auf der ganzen Frucht verteilt; am Grunde des Stiels zusammenhängende Rostfiguren, die nach der Fruchtmitte ausstrahlend verlaufen.

Fleisch: butterartig weich, gelblich weiß, überfließend von Saft, süß, mit fein gewürztem Aroma.

Reifezeit: Ende August bis Anfang September. Gute Versandfrucht, weil nicht leicht teigig werdend.

Baum: kräftig und breit pyramidal wachsend, auf Quitte schwachwüchsig; bald und reich tragend; Jahrestriebe dünn, hellbraun. 7707

Strube, Leiter des Obstmustergartens in *Coethen* in Anhalt.

In unseren Anlagen stehen eine ganze Zahl Bäume dieser Sorte in verschiedenen Formen; sie ist in der Anstalt gezogen und erst vor einigen Jahren in den Handel gebracht worden. Aus diesem Grunde ist sie noch wenig verbreitet.

In unserem trockenen, sandigen Lehmboden kommen die Bäume gut fort. Auch in der Baumschule, die festen Lehmboden hat, der mit etwas Letten und Taunusschiefer vermengt ist, zeigen die Bäume einen gesunden Wuchs. Dort bilden sich auch, trotz der hohen Lage, — es weht fast immer kalter Wind, — die Früchte gut aus, so daß man wohl sagen kann, daß die Anforderungen an das Klima keine hohen sind.

Krankheiten und Schädlinge konnten wir nicht mehr entdecken als bei anderen Sorten. Das Holz wird allerdings etwas stark von der Schildlaus, *Diaspis Fallax*, befallen, an der in unseren Anlagen fast die meisten Birnsorten leiden. Frostschäden wurden noch nicht beobachtet.

Die Blüte tritt spät ein und ist von langer Dauer, aber etwas empfindlich gegen naßkalte Witterung. Dies haben uns die beiden letzten, kalten Frühjahre gezeigt.

Eine solche kleine Frucht soll man nur am Hochstamm ziehen, für Zwergformen sind die Früchte nicht wertvoll genug. Wegen ihrer frühen Reife, Mitte August, kann man sie trotzdem Erwerbsobstzüchtern empfehlen. Die Früchte werden, obwohl sie klein sind, wegen ihren roten Backen gern auf dem Markt gekauft.

Wenn die Blüten nicht vom Frost vernichtet werden, bringen die Bäume jedes Jahr reiche Ernten, wie das ja bei den meisten Sommerbirnen der Fall ist. Da die Früchte klein sind, werden sie nicht vom Wind abgeworfen. Sie sind auch schon geerntet, wenn die starken Stürme eintreten.

In unserm Boden bilden die Bäume ihre Früchte fast alle gut aus. Man braucht bei der Ernte nur die auszuscheiden, die gleich nach der Blüte vom Frostspanner angenagt wurden und trotzdem weiter wachsen. Die Fraßstellen überziehen sich mit einer dicken Rostschicht; solche Früchte darf man aber nicht auf den Markt bringen, sonst drücken sie den Preis der gesunden Früchte herunter.

Da die Früchte klein sind, erzielen sie auf dem Markt keine hohen Preise. Wir versenden sie gleich vom Baum; dann ist keine besondere Verpackung nötig. Auf den Boden und den Rand der Körbe wird gutes Packpapier gestellt und wenn die Körbe gefüllt sind, werden die Früchte mit Papier überdeckt und mit Packleinwand zugenäht. Das ist die ganze Verpackung. 7708

N. Baumann, Kgl. Obergärtner in *Geisenheim a. Rh.*

□ □ □

Windsor-Birne.**)

Mit 1 farbigen Abbildung.

In unserer Gegend, am Rhein, wird sie viel angebaut. Auch in Rheinhessen, in der Pfalz und im Badischen, besonders an der Bergstraße, trifft man sie viel an. Sie führt auch die Namen: *Grüne Tafelbirne, Fürstliche Tafelbirne, Spanische Weißbirne, Bleibirne.*

An den Boden stellt ihr Baum keine hohen Anforderungen. Ich selbst habe vor 12 Jahren mit unseren Baumwärtern einen Bergabhang mit weißem Sandboden mit dieser Sorte bepflanzt. Die Bäume sind recht schön gewachsen und bringen gesunde Früchte. Das Klima soll für sie ein geschütztes sein, sonst werden die Früchte vom Fusikladium befallen.

Unsere Bäume sind gesund und leiden an keiner Krankheit. Frostschäden konnten wir auch nicht daran bemerken.

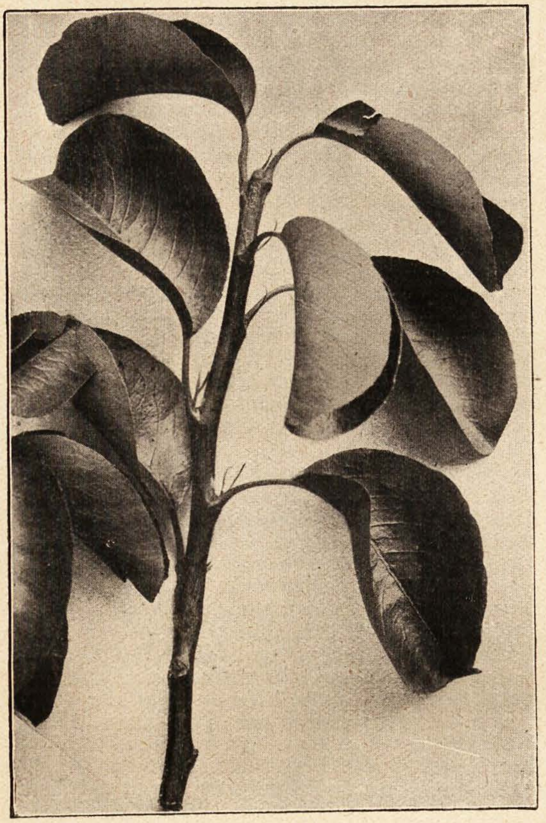
Die Blüte tritt spät ein, ist von langer Dauer und nicht empfindlich gegen naßkalte Witterung. Das beweisen ihre jährlichen Ernten.

Man soll sie nur am Hoch-Halbstamm, Pyramide und Buschbaum ziehen. Für den Spalierbaum wird das Fruchtholz zu dick. Ihr Fleisch ist auch dazu nicht edel genug. Wir veredeln sie auf die *Weiler*sche *Mostbirne*

*) Siehe Beschreibg.: Pom. Mon. 1898, S. 76.

**) Siehe Beschreibg.: Illustr. Handbuch, S. 213. Pom. Mon. 1866, S. 194; 1869, S. 9; 1878, S. 85 u. 308.

und erhalten dadurch gesunde Bäume. Das habe ich auch an der Bergstraße beobachtet. Das Fleisch ist nur von zweiter Güte. Wegen



Jahreszweig der Windsorbirne.

ihrer frühen und reichen Tragbarkeit kann man sie den Erwerbsobstzüchtern empfehlen. Unsere Bäume bringen jedes Jahr eine Ernte Die Früchte hängen trotz ihrer Größe fest am Baum. Die Reife tritt hier schon Ende Juli bis anfangs August ein, und um diese Zeit treten die Stürme noch nicht so heftig auf. Die *Windsorbirne* gehört zu den Sorten, die ihre Früchte ganz gleichmäßig ausbilden. Oft hängen vier Früchte an einem Fruchtkuchen, und doch ist eine so groß wie die andere.

Wegen ihrer Größe, schönen gelben Farbe und frühen Reife werden die Früchte gern auf dem Markt und von Fruchthandlungen gekauft und hohe Preise dafür bezahlt. Wir verschicken sie gleich vom Baum in 50 Pfundkörben, für die keine besondere Verpackung nötig ist. Am Bestimmungsort angekommen sind sie dann genußreif. 7704

N. Baumann, Kgl. Obergärtner in *Geisenheim a. Rh.*

Außer dem Namen „*Windsorbirne*“ führt die Sorte noch den Namen „*Quisse Madame*“. In unserer Umgebung gibt es nicht viele tragbare Bäume dieser Sorte, dagegen an der Bergstraße, in Schwetzingen, bei Mainz. Bestimmte Anforderungen an Boden und Lage stellt die *Windsorbirne* nicht, doch wird sie vom Fusicladium heimgesucht. Die Blüte ist mittelfrüh. Die Sorte ist besonders für Hoch- und Halbstamm geeignet. Die Früchte sind bei der Ernte sehr gleichmäßig ausgebildet. Die *Windsorbirnen* werden nicht gern gekauft, da sie trotz ihrer Süße offenbar zuviel Gerbsäure enthalten und daher sich nicht zum Kochen eignen. Ich rate deshalb von größeren Anpflanzungen ab.

7705 *J. C. Eberhardt* in *Speyer a. Rh.*

Windsorbirne ist eine frühe, lange, große, am Kelch sich zuspitzende Birne, grünlich mattgelber Farbe, in der Reife von etwas ziehendem Geschmack, gut tragend mit großem dicken Blatt. Die Frucht ist für den Markt recht brauchbar. 77 6

C. Puhlmann, Obstzüchter in *Werder-H.*

Bestand 47 Pyramiden, 37 Hochstämme. Von 1906 ab 35 Pyramiden, 17 Hochstämme.

	Verkaufspreis für 1 Ztr.	Ertrag von 1 Baum	Erlös für 1 Baum	Blüte
1902	Mk. 12.—	16 5/7 Pfd.	Mk. 2.—	
1903	„ 30.—	1/4 „ (Frost)	„ —.08	
1904	„ 10.—	30 „	„ 3.—	
1905	„ 14.—	15 „	„ 2.20	
1906	„ 14.—	21 1/2 „	„ 3.—	17./4.
1907	„ 19.20	7 „	„ 1.35	30./4.—9./5.
1908	„ 19.42	14 „	„ 2.72	4./5.—11./5.
1909	„ 17.37	35 „	„ 6.19	26./4.—
1910	„ 24.27	32 3/5 „	„ 7.91	15./4.—4./5.

Die *Windsorbirne* wächst zu stark und taugt deshalb für Pyramidenform nicht. Die Ernten waren hauptsächlich nur von den Hochstämmen. Diese erlangen in höherem Alter schnell einen Stammdurchmesser von 1/2 Meter und mehr und tragen dann erst dankbar.

In feuchten Lagen Fusicladiumbefall.

Frucht groß und leicht verkäuflich. Fruchtbarkeit spät.

Ernte 20. August. Ich sah bei Herrn *Eberhardt* in Speyer schöne Früchte, die dort schon Anfang August geerntet wurden; sie hatten dann aber m. E. noch nicht die richtige Größe.

Jac. Schlösser, Obstkulturen in *Rittergut*

54^4 *Burghof-Buschbell.*

□ □ □

Eine eigentümliche Erscheinung an Walnußfrüchten.

Frage: Ich schicke einige Walnüsse zur Untersuchung, um zu erfahren, woran es liegt, daß die Früchte Löcher zeigen. Der Baum ist ungefähr 67 Jahre alt, Untergrund ist Sand, Höhenlage 400 Meter, Düngung Jauche, Tragbarkeit 1915 30 Kilo, davon ungefähr die Hälfte ohne, die anderen mit diesen Öffnungen.

Der Geschäftsstelle des D. P.-V. wurden Walnüsse zugesandt, deren Schalen kleinere und größere Löcher zeigten und so aussahen, als wenn irgend ein Insekt diese in noch unreifem Zustande benagt oder angefressen hätte.

Bei genauerer Untersuchung konnte jedoch irgend ein Schädling nicht festgestellt werden; ja der Kern war genau so voll und gut ausgebildet und ebenso wohlschmeckend wie der von ganz- und vollschaligen Nüssen. Ich erinnerte mich dabei einer Einsendung von Nüssen, die mir im Jahre 1884 aus Brad in Siebenbürgen von einem dortigen Kaplan zugesandt worden waren und die gleichen Erscheinungen zeigten. Bei Erkundigung über den Standort zeigte es sich, daß die Löcher sich nur an solchen Nüssen zeigen, deren Bäume in reinem Sand- oder Kiesboden stehen, während in kalk- und nahrungsreichen Böden die Erscheinung nicht beobachtet werden konnte.

Es ist daher anzunehmen, daß die Ursachen nur rein physiologischer Natur und nur eine Folge von Unterernährung sind, und müßten nach dieser Richtung Versuche eingeleitet werden. Der D. P.-V., welcher sich schon längere Zeit auch mit der Düngungsfrage der Walnußbäume beschäftigt, stellt schon Versuche mit künstlichem Dünger an und diese werden hoffentlich weitere Klärung auch dieser Frage bringen.

7674 *Otto Bißmann* in *Gotha.*

¤ ¤ ¤

Anpflanzung von Nußbäumen.*)

Durch den infolge des Krieges stark erhöhten Bedarf an Nußbaumschafthölzern und die dadurch herbeigeführte unnatürliche Steigerung der Nußbaumholzpreise sind viele Besitzer von Nußbäumen veranlaßt worden, ihre Nußbäume, die in anderen Zeiten nicht gefällt worden wären, zu fällen. Hierdurch sind die Nußbaumbestände Deutschlands, die in der Hauptsache nur in Süddeutschland zu finden sind, stark gelichtet worden. Zur Erhaltung der Nußbaumbestände ist daher die Anpflanzung junger Nußbäume nicht nur empfehlenswert, sondern dringend erforderlich.

Für die Anpflanzung junger Nußbäume kommen hauptsächlich die geschützten Gegenden Süddeutschlands in Frage.

Vorzugsweise gedeiht der Nußbaum in gutem und mittlerem Boden, der bearbeitet wird. Aber auch in geringerem Boden soll der Nußbaum fortkommen. Hierbei ist es jedoch erforderlich, daß in das Pflanzloch gute Erde getan wird.

Die Anpflanzung kann in Niederungen, wie auch auf südlichem Abhange erfolgen, da der Nußbaum an Nässe und Trockenheit keine besonderen Anforderungen stellt.

Nach dem Urteil der Schaftholzlieferanten braucht ein Nußbaum, ehe er ausgiebig zur Schaftholzgewinnung verwendet werden kann, 50 bis 70 Jahre.

Da der Nußbaum ebensoviel Schatten gibt wie die Linde, Platane, Kastanie usw., empfiehlt sich auch die Anpflanzung auf Kasernenhöfen, in Kasinogärten und an geeigneten Stellen auf Truppenübungsplätzen (in der Nähe der Unterkunftsräume und an Raststellen).

Wenn unter den veränderten Verhältnissen die Anpflanzung von Obstbäumen anderer Arten zugunsten der Anpflanzung von Nußbäumen zurücktritt, so wäre dagegen nichts einzuwenden. 7661

Gesellschaft zur Förderung der inneren Kolonisation in Frankfurt a. d. O.

¤ ¤ ¤

Obstbau und Obstzucht.

Von Kgl. Garteninspektor *Evers* in *Zoppot.*

Der Aufsatz des Herrn *Metternich* in Nr. 23 Seite 372 des vorigen Jahrgangs der D. O.-Z. berührt eine Frage in unserm Obstbau, die ich in die Worte kleiden möchte: „Was müssen wir tun, um die Erträge der Obstpflanzungen sicherer zu gestalten?"

Die Obstbauvereine und vor allem unser D. P.-V. haben sich erfolgreich bemüht, Obsthandel, Obstpreise und Obstverwertung günstiger zu gestalten. Wenn trotzdem besonders der Erwerbsobstbau nicht in dem notwendigen Maße vorwärts kommt, dann liegt das zweifellos an der Unsicherheit seiner Betriebsergebnisse. Der Obstbau ist noch zu sehr Lotteriespiel. Er wirft manchmal hohe Gewinne ab, aber er hat auch allzuviele Nieten.

Untersuchen wir, woran das liegt, so ist man — und scheinbar mit Recht — geneigt, die Witterungseinflüsse dafür verantwortlich zu machen. Prüfen wir aber genauer, so finden wir auch Beispiele, daß manche Anpflanzungen offenbar weniger unter der Ungunst des Wetters zu leiden haben, als andere mit ganz denselben Verhältnissen. Ähnliche Erscheinungen finden wir auch in der Landwirtschaft. Auf demselben Grundstück hat der eine Wirtschafter so ziemlich alle Jahre Mißerfolge durch Auswintern, Frühjahrsfröste, Trockenheit usw., während sein Nachfolger nur sehr selten Ernteausfälle hat. Die ersteren sagen, die anderen hätten mehr Glück. Die zweiten aber sagen, ihr Glück bestehe in der besseren Bodenbearbeitung, der zweckmäßigeren Schlag-

*) Siehe auch Deutsche Obstbau-Zeitung 1916, Seite 21.

einteilung und Düngung und in der Verwendung aufmerksamen und gewissenhaft behandelten Saatgutes. Mit andern Worten: „Glück hat auf die Dauer nur der Tüchtige!" — Wie steht es denn bei uns im Obstbau mit Glück und Tüchtigkeit? An Fleiß, das will ich zugestehen, lassen es die meisten Obstgärtner nicht fehlen, ich behaupte sogar, daß etwas weniger Fleiß und etwas mehr Überlegung uns weiter bringen würde.

Wer weiß im Obstbau etwas von einer Schlageinteilung, die planmäßige Neupflanzungen auf ausgeruhtem und wohl vorbereitetem Gelände fordert? Als ich vor etwa 12 Jahren mich mit diesbezüglichen Vorschlägen an die Öffentlichkeit wagte, haben sich wohl Spötter dazu geäußert, aber niemand, der die Sache einer ernsten Erwägung für wert hielt. Jeder erfahrenere Obstzüchter kennt die Wirkungen der Baummüdigkeit des Bodens, doch an der Auffindung und Anwendung wirksamer Maßregeln dagegen wird ernstlich nicht gearbeitet.

Was leisten wir an Bodenbearbeitung im Obstbau? Heute noch wie vor 100 Jahren werden die meisten Obstbäume in geräumige Pflanzlöcher gesetzt, trotzdem jede Beobachtung des Wurzelwachstums es dartut, daß nur eine der Pflanzung vorhergehende gleichmäßige und durchgehende Bodenlockerung eine rasche und gleichmäßig tiefe Ausbreitung der Baumwurzeln bewirken kann. Baumpflanzungen, in denen der Boden jährlich mehrmals und durchgehend bearbeitet wird, sind noch recht selten. Herrscht doch auch heute noch der Aberglaube an die guten Wirkungen einer wohlgepflegten Baumscheibe auch für alte Obstbäume. Und gar die Obstbaumdüngung! Verdünnte Jauche in Bohrlöchern und senkrecht eingesetzten Tonröhren, Dünger auf die Baumscheiben oder in Kränzen unter der Kronentraufe, wird auch heute noch von namhaften Obstbauschriftstellern anzuwenden empfohlen. *Gaucher* in seinem umfangreichen Handbuch der Obstkultur schreibt noch in der 4. Auflage vom Jahr 1908, S. 324, über Düngung: „Für mich gilt der Satz: was stinkt, das düngt, und je mehr es stinkt, desto wohltuender ist es für den Obstbaum." Jeder landwirtschaftliche Winterschüler lernt und weiß, daß die Jauche durch Wasserzusatz nicht wirksamer wird, und daß man allen Dünger gleichmäßig ausbreiten und flach unterbringen muß, wenn er höchste Wirkung haben soll.

Am schlimmsten sieht es aber wohl im Obstbau mit dem aus, was beim andern Pflanzenbau das Saatgut bedeutet. Unsere Obstbäume und Sträucher aus gut geleiteten Baumschulen machen äußerlich wohl einen vorzüglichen Eindruck, aber ihr innerer Wert, d. h. ihr Reichtum an ererbten guten Eigenschaften ist meistens gering. Herr *Metternich*, früher Herr *Böttner* und viele andere haben in der D. O.-Z. schon darauf hingewiesen, daß ohne Zuchtwahl die guten Eigenschaften unserer Obstsorten zurückgehen müssen. Praktische Erfolge können solche Hinweise aber nicht haben, solange die Baumkäufer nicht nach der Abstammung fragen, sondern glauben, daß mit der Sortenwahl schon alles erledigt ist. Erfahrenere Obstzüchter wissen freiich, daß z. B. zwischen *Goldparmäne* und *Goldparmäne* auch auf demselben Boden und bei derselben Pflege ein gewaltiger Unterschied sein kann. Die daraus zu ziehenden Schlüsse setzt aber kein Obstpflanzer beim Ankauf von Bäumen dadurch in die Tat um, daß er von dem Baumzüchter Bäume von nur bester Abstammung verlangt und sich bereit erklärt, solche auch entsprechend höher zu bezahlen.

Damit sind wir auf einem toten Punkt. Die Baumschulen haben keine dringende Ursache, von ihrem bisherigen Verfahren abzugehen, denn die Baumkäufer schätzen nur die Billigkeit und das gute Aussehen der Bäume. Die Baumpflanzer aber wissen nichts vom Wert der Abstammung in der Baumzucht oder haben nur die Wahl, Bäume zu kaufen, wie sie eben sind, oder die Anpflanzung von Obstbäumen zu unterlassen.

Über diesen toten Punkt kann uns nur eine gesetzliche Verordnung hinweghelfen, die bestimmt, daß Obstbäume, die gegen Bezahlung abgegeben werden, nur aus Reisern von angekörten Mutterbäumen erzogen sein dürfen.

Es muß natürlich eine Übergangszeit vorgesehen werden, und es ist vorläufig wohl auch zulässig, daß Edelreiser von der ersten Nachzucht ohne Ankörung noch verwendet werden dürfen, wenn die daraus gewonnenen Pflänzlinge im Handel als Bäume zweiter Nachzucht bezeichnet und kenntlich gemacht werden.

Die Listen der angekörten Obstbäume wären von den Landwirtschaftskammern anzulegen und zu führen.

Herr *Metternich* hat mit Recht auch darauf hingewiesen, daß nicht nur die Abstammung der Edelreiser, sondern auch die der Unterlagen von der allergrößten Bedeutung ist. Für den Massenobstbau kommen vorläufig nur die auf Wildlingsunterlagen veredelten Stammbäume in Betracht. Die Wildlingsanzucht kann doch nur aus Samen geschehen und sollte nur aus solchen Samen geschehen, die ein zweifellos gleichmäßiges Wildlingsmaterial ergeben. Samenbeständig sind nur die Obstsämlinge, die von Wildbäumen abstammen, die nicht vom Blütenstaub edler Sorten befruchtet werden. Wo finden wir aber noch in deutschen Landen solche wilden Obstbäume, die das benötigte Saatgut für die Erzeugung gleichmäßiger Wildlingsunterlagen liefern könnten? Die Wildlingsmutterbäume müßten größtenteils erst wieder herangezogen werden und als Plätze dafür scheinen mir die Landstraßen in nicht obstreichen Gegenden besonders geeignet.

Ich habe es bereits gewagt, Gemeinden in rauher, abgelegener Gegend, die Obstbäume an ihre Straßen pflanzen wollten, unter Angabe der Gründe vorzuschlagen, wilde Obstbäume dazu zu verwenden. Der Erfolg, glaube ich, ist der gewesen, daß man mich für einen nicht sehr glücklichen Spaßmacher gehalten hat. Wilde Obstbäume sind im Garten eine Schande und an den Straßen eine Torheit nach heutiger Ansicht. Wenn sie nur nicht zur Gewinnung guter Unterlagen für die Obstzucht so nötig wären. Fraglos, der Weg ist weit und schwer, bis wir zu Obstbäumen kommen werden, deren innerer Wert unzweifelhaft ist, die nach ihrer Abstammung bezüglich Unterlage und Edelreis die Sicherheit bieten, daß sie die von dem Obstbauer verwendete Arbeit auch

sicher lohnen. Dieser Weg muß aber gesucht und beschritten werden, wenn unser Obstbau einen wirklichen Fortschritt machen soll. Von diesem Fortschritt hängt z. T. auch das Gedeihen der Kleinsiedlungen ab, die nach dem Kriege hoffentlich in größerer Zahl als bisher im deutschen Vaterlande entstehen werden. 7613

□ □ □

Obstbaufragen.

Von *H. Gold* in *Karlstadt a. M.*

Die Bedeutung der Unterlage für Obstbäume ist von jeher eine sehr wichtige Frage, die schon lange Fachleuten und Theoretikern reichen Stoff zu Studien gegeben hat, ohne daß es bis heute gelungen ist, sie genügend zu klären.

Daß die Unterlage auf das Edelreis einen großen Einfluß ausübt, ist erwiesen; es fehlt bis jetzt aber noch sehr an praktischen Mitteln, diesen Einfluß für den Obstbau nutzbringend zu verwerten. Die vielen guten Vorschläge scheitern alle an der Ausführung im großen, theoretisch gedacht ist die Einführung einer einheitlichen Unterlage, gewonnen aus Saatgut einer Sorte, recht schön, doch wer kann diese beschaffen? — Wenn wir selbst annehmen, eine staatliche Anstalt wollte die schwierige Aufgabe zur Förderung des Obstbaues übernehmen, welche hohen Anforderungen würden an diese gestellt werden, um den heutigen Bedarf der Baumschulen zu decken, ganz abgesehen von vielen andern Schwierigkeiten, die sich dem entgegenstellen würden. Ich verfolge auch schon seit langen Jahren den Grundsatz der einheitlichen Unterlagen und habe schon viele Versuche damit angestellt. Wert haben diese jedoch nur, wenn sie sich in größerem Maße verwirklichen lassen.

Die Anzucht guter Unterlagen macht heute schon große Schwierigkeiten, weil der Stand der heutigen Wildlingskulturen nicht so ist, daß er den gestellten Forderungen gerecht wird. Dieses kann nur der ermessen, der jahrelang darin gearbeitet hat und die Leistungsfähigkeit genügend zu schätzen weiß. Jeder erfahrene Baumzüchter bevorzugt möglichst einjährige Wildlinge, da diese für gesundes flottes Wachstum die größte Bürgschaft bieten. Aber welche bedeutenden Mengen sind erforderlich, um nur wirklich beste einjährige Wildlinge zu erhalten, da doch mindestens mit 50% Ausfall gerechnet werden muß. Um die große Menge des erforderlichen Saatgutes an Obstkernen zu decken, dürften die Hälfte aller Straßen und Wege mit Sorten zur Samengewinnung bepflanzt werden, ganz abgesehen von den Schwierigkeiten, die sich bei der Gewinnung der Kerne noch ergeben.

Daß bei dem gemischten Saatgut mit manchem Ausfall gerechnet werden muß, ist bekannt; bei älteren Wildlingen mehr als bei Einjährigen. Auch die letzteren sind nicht immer gleich gut geeignet. Bei Birnen habe ich schon oft bemerkt, daß sehr starke Wildlinge schon als Einjährige keinen Trieb bringen wollten, obwohl die Pflanzen vollständig gesund waren, doch ist hier stets der Schaden auf Seiten der Baumschulen. Wenn der Baum erst verkaufsfähig geworden ist, so haben sich inzwischen diese Nachteile ausgemerzt. Die Verkaufsbäume sind lebensfähig, und nur in selteneren Fällen erwächst den späteren Besitzern Schaden und dann ganz gewiß ohne Willen des Züchters.

Die Zwischenveredelung wäre noch das einzige Gebiet, auf dem man mit Erfolg eingreifen könnte; aber auch dabei werden Mißerfolge nicht ausbleiben. Trotzdem wären auf diesem Wege die Erfolge weit mehr zu erwarten. Versuche damit für die Haupthandelssorten anzustellen, müßte Sache der staatlichen Anstalten sein, weil dem Fachmann zu diesen umfassenden Versuchen Zeit und Mittel fehlen.

Bei der Sortenwahl für Zwischenveredelung werden an diese sehr hohe Anforderungen gestellt: gerader, guter Wuchs und vollständige Winterhärte, um damit als Unterstamm für später die größte Bürgschaft zu bieten. Jeder Baumschulbesitzer ist ja gezwungen, infolge des schlechten Wuchses vieler Sorten zu diesem Hilfsmittel zu greifen, wenn er nicht seinen Kunden krumme, unansehnliche Ware zum Kauf bieten will.

Es ist nun schon öfters von Theoretikern darauf hingewiesen, nur gleichartig wachsende Sorten mit gleichem Zellenbau auf einander zu veredeln, doch was würde daraus hervorgehen? Denken wir uns nur Sämlinge vom *Königl. Kurzstiel* oder *Ananas-Rtte.* zur Unterlage, was sollten diese für einen Wuchs geben! Bei starkwachsenden Sorten könnte es schon eher günstig wirken. Doch auch dies trifft nicht immer zu, wie sich dieses beim Umveredeln von *Harberts Rtte.* mit *Schöner von Boskoop* herausstellte, wobei das Gedeihen sehr zu wünschen übrig ließ. Solche unangenehmen Beobachtungen muß jeder machen, ich möchte den kennen, der nicht auf diese Weise Lehrgeld gezahlt hätte.

Unser kürzlich verstorbener *D. Uhlhorn jr.* hat dieser interessanten Sache viel Zeit und Mühe geopfert, ohne daß der Erwerbsobstbau bis jetzt einen Nutzen davon erzielt hätte. Die von ihm gezüchteten Unterlagen haben sich in der Praxis nicht bewährt, wie auch schon viele andere tüchtige Fachleute nach jahrelangen Bemühungen ihre Hoffnung auf Erfolg haben begraben müssen.

Der Verwendung von Edelreisern von nur erprobten Standbäumen ist schon so oft das Wort geschenkt, ohne daß ich denselben nach meinen Beobachtungen den größern Wert beimessen kann, welcher der Sache von mancher Seite gewidmet wird. Beim Umveredeln älterer Bäume habe ich versuchsweise Reiser von jungen Bäumen aus der Baumschule und solche von ältern, reichtragenden Standbäumen gleichzeitig benutzt, der Erfolg blieb aus; die Reiser von jungen Bäumen brachten meist kräftigere Holztriebe, die durchweg an zweijährigem Holz Blütenansatz brachten, mehr fast, als die Reiser von ältern Bäumen. Auch später zeigte sich keine Änderung. Weitere Versuche an gesunden, doch unfruchtbaren Pyra-

miden mit Reisern regelmäßig tragenden Bäumen waren ebenso erfolglos.

Fern liegt es mir, die Benutzung der Edelreiser von hervorragenden Bäumen zu verwerfen; ich möchte nur solche vor Täuschungen schützen, die glauben, dadurch alle ihre unfruchtbaren Bäume in das Gegenteil zu verwandeln. Eine Verbesserung der Sorte kann wohl herbeigeführt werden, doch dafür Bürgschaft zu bieten, ist bei dem heutigen Wissen noch ausgeschlossen.

Wir entnehmen schon seit langen Jahren von unsern geprüften Standbäumen regelmäßig Reiser zur Vermehrung in der Baumschule; die hiermit veredelten Bäume werden besonders zum Reiserschneiden für die weitere Vermehrung verwandt. Bei gewissen Arten wie *Hauszwetsche, Bühlerzwetsche* u. a., die in vielen Gegenden in großen Mengen angebaut sind, halte ich es für die Verbesserung der Sorten nur ersprießlich, von Zeit zu Zeit von hervorragenden Bäumen Reiser zur Veredlung zu verwenden.

Die Unfruchtbarkeit vieler Obstbäume läßt sich nicht durch Umveredeln bezwingen; sie beruht weit mehr auf Mangel an gewissen Nährstoffen, sei es nun daß die Unfruchtbarkeit durch einseitige Düngung, oder wie ich dies schon oft feststellen konnte, durch Bodenmüdigkeit, und wiederum durch Nahrungsmangel verursacht wurde, die sich erst nach jahrelangen ergiebigen Volldüngungen beseitigen lassen.

Jungfräuliche Böden bringen im Obstbau selten schlechte Erträge, selbst dann nicht, wenn sie nicht in so hoher Kultur stehen. Der Untergrund birgt immer Nährstoffe, welche die Baumwurzeln schon zu finden wissen. Höchst unklug ist es, in alten Obstgärten Neuanlagen zu schaffen. Es müßten denn die Bodenverhältnisse äußerst günstig sein, damit solche Anlagen noch als gewinnbringend betrachtet werden können. Auf dem Lande in den Bauerngärten kann man dieses nur zu oft beobachten. 7614

◻ ◻ ◻

40 %iges Kali oder Kainit für Obstbäume.

In meinem schweren kalkarmen Boden (sandiger Ton) habe ich das Kali stets in Form von 40 %igem Kalidüngesalz gegeben. In letzter Zeit wird jedoch die günstige Wirkung des Kainits, hervorgerufen durch die Nebensalze gegenüber dem 40 %igen Kalidüngesalz, durch Versuche bestätigt.

Soll das Chlornatrium nicht auch auf die Obstbäume ertragssteigernd wirken? Kann die schädliche Nebenwirkung nicht durch Mischen des Kainits mit Thomasmehl und Sackkalk 1 : 1 : 1 beseitigt werden? Da durch die nötige Kaligabe im Kainit zu viel schädliche Nebensalze in meinen schweren Boden kämen, frage ich an, ob nicht besser 40 %iges Kalidüngesalz und Kainit im Gemisch anzuwenden sind?

Vielleicht für 1 Morgen (25 Ar) 1 Ztr. 40 %iges Kalidüngesalz und 1 Ztr. Kainit vor der Aussaat der Unterkultur gemischt mit 2 Ztr. Thomasmehl und 2 Ztr. Sackkalk. Wie urteilen Sie über diese Mischung? Kommt durch einen Zentner Kainit für 1 Morgen genug Chlornatrium in den Boden? Auch schwefelsaure Magnesia wurde zugeführt. Durch die Kalkbeimischung neben dem Thomasmehlkalk möchte ich der Entkalkung meines Bodens vorbeugen und die schädliche Wirkung des Kainits aufheben. Kann obige Düngemischung, um das Stäuben zu verhüten, beim Mengen angefeuchtet werden, unbeschadet der Düngewirkung? 7665

W. Seidel, Obstgut *Kleinwald* in Lothr.

Die Vorteile, welche der Kainit durch seinen höheren Gehalt an Nebensalzen ausübt, kommen in erster Linie auf leichtem Boden zur Geltung. Die günstige Wirkung des Chlornatriums, die besonders bei Steinobst beobachtet wurde, wird auch bis zu einem gewissen Grade beim 40 %igen Kalidüngesalz erreicht, in welchem neben 62 % Chlorkalium 20 % Chlornatrium enthalten sind. Mit einer mittleren Düngungsgabe von 400 kg 40 %igem Kalidüngesalz werden also 80 kg Chlornatrium, die meines Erachtens auf schwerem Boden und für Steinobst vollständig ausreichen, zugeführt. Da im Kainit 36—55 % Chlornatrium enthalten sind, werden durch eine mittlere Gabe von 800 kg Kainit 288—440 kg Chlornatrium dem Boden zugeführt. Diese Menge dürfte vollauf genügen, um die von gewisser Seite empfohlene Verwendung von Steinsalz bezw. Viehsalz entbehrlich zu machen. Da es sich um einen kalkarmen Boden handelt, muß auch berücksichtigt werden, daß die Kalisalze entkalkend wirken und infolgedessen eine entsprechende Beigabe von Kalk erfordern. Die in Aussicht genommene Düngung von 1 Ztr. 40 %igem Kalidüngesalz und 1 Ztr. Kainit, 2 Ztr. Thomasmehl und 2 Ztr. Sackkalk für 25 Ar ist günstig zu beurteilen und bringt jedenfalls ausreichend Chlornatrium in den Boden. Die späte Verwendung der Mischung von Kainit und Kalidüngesalz vor der Aussaat der Unterkultur hat für den schweren Boden gewisse Bedenken, insbesondere wenn Kartoffeln als Unterfrucht gebaut werden sollen, weil dadurch Stärkegehalt und Geschmack beeinträchtigt werden. Einzelne Gemüsearten, wie z. B. Erbsen und Bohnen, vertragen die späte Düngung mit Kalisalzen nicht gut. Der Aufgang und auch die spätere Entwicklung leidet darunter in empfindlichster Weise, besonders wenn längere Trockenheit einsetzt. Da im 40 %igen Kalidüngesalz meist keine schwefelsaure Magnesia enthalten ist, und in dem heute gelieferten Kainit der Gehalt an Magnesiasalzen ebenfalls gering ist, kann eine reichliche Zufuhr von Magnesia nur durch schwefelsaure Kalimagnesia bewirkt werden. Dieses Düngemittel hat sich namentlich zur Düngung von Kartoffeln in Holland gut bewährt und wird dort im großen Umfange verwendet. Die vorstehende Mischung kann zur Verhütung des Stäubens etwas angefeuchtet werden, ist aber bald nach dem Mischen auszustreuen. Falls unter Sackkalk — Ätzkalk, d. h. gebrannter und gemahlener oder zu Staub gelöschter Kalk gemeint ist, würde die

Kalkbeigabe vollständig genügen, denn man rechnet im allgemeinen auf 1 Ztr. Kalisalz — 1 Ztr. Ätzkalk. Bei kohlensaurem Kalk, also Kalkmergel, würde man ungefähr die doppelte Menge zu rechnen haben. 7666

Kgl. Ökonomierat *Lierke* in *Berlin*.

□ □ □

Haltbarkeit des mit Kunstdünger gedüngten Spargels.

Ich habe voriges Jahr meine Spargel mit Ammoniak, Kali und Superphosphat im Frühjahre gedüngt. Die Spargel waren schön. Aber die davon eingemachten sind verdorben, was die Leute dem Kunstdünger zuschreiben. Ist das wahr? und gibt es ein Mittel, solche Spargel vom Verderben zu schützen? Haben vielleicht Konservenfabriken ein solches Mittel, können Sie es mir bekannt geben? Die Leute wollen kunstgedüngte Spargel nicht mehr kaufen. Ich bitte um Auskunft, die von allgemeinem Interesse ist. 7709

Die mangelhafte Haltbarkeit des Spargels ist nicht durch die Verwendung von Kunstdünger verursacht worden, sondern hat lediglich seinen Grund in der unrichtigen Anwendungszeit des schwefelsauren Ammoniaks. Kalisalze und Phosphate können ohne Nachteile im Herbst und Winter auf die Spargelbeete gebracht werden. Dagegen ist es nicht zweckmäßig, Stickstoff — gleichviel in welcher Form — im Frühjahr vor dem Stechen und während des Stechens zu geben. Werden die Spargelfelder kurz vor und während der Stechzeit mit Jauche oder flüssigem Abort gedüngt, so wirkt der zugeführte Stickstoff mit der reichlichen Wassergabe auf den vermehrten Trieb der Sprossen, begünstigt bis zu einem gewissen Grade das Dickenwachstum derselben derart, daß bei wiederholter und starker Jauchengabe viele Stangen hohl und beim Einmachen weich werden.

Größere Spargelanlagen auf Rieselfeldern, die während der Stechzeit regelmäßig gerieselt wurden, hatten ihre Ernte in jedem Jahr an eine andere Konservenfabrik abgeschlossen, welche schon vor Beendigung der Stechzeit den Lieferungsvertrag kündigte, weil es sich schon nach kurzer Zeit herausstellte, daß der Spargel in der Dose nicht haltbar ist. Trotz sorgfältigster Arbeit beim Einmachen war es nicht zu verhindern, daß die Sprossen in der Dose durch eigenartige Zersetzungsvorgänge weich wurden und außerdem einen unangenehmen Geschmack bekamen.

Dieselben unliebsamen Erfahrungen machte der Besitzer einer großen Spargelpflanzung, der Chilisalpeter im Frühjahr vor dem Stechen ausstreute. Nachdem ihm drei Konservenfabriken schon vor Beendigung der Stechzeit die Abnahme der Gesamternte verweigerten, wurden genauere Untersuchungen vorgenommen, wobei sich herausstellte, daß auch hier die Schuld nicht am Chilisalpeter selbst, sondern an der unrichtigen Anwendungszeit desselben liegt. Wurde dieselbe Stickstoffmenge als Chilisalpeter gleich nach dem Stechen ausgestreut, so war der Übelstand sofort beseitigt, und die Folge davon war, daß im nächsten Jahre einwandsfreie und gut haltbare Spargel gestochen wurden.

Wird das schwefelsaure Ammoniak ebenso wie die übrigen Stickstoffdünger erst nach der Stechzeit auf das Feld gebracht, so gelangt der Stickstoff erst in die grünen Blätter der Spargelpflanzen und wird dort in Eiweißverbindungen umgewandelt und später in den Wurzeln für den nächstjährigen Austrieb aufgespeichert. Der vor oder während des Stechens verabreichte Stickstoff — gleichviel in welcher Form — wird von den Spargelsprossen aufgenommen und bleibt zum Teil in der verabreichten Form darin enthalten. Es ist daher leicht erklärlich, daß diese, gewissermaßen unverdauten Stickstoffverbindungen eine Zersetzung des Spargels in der Dose herbeiführen müssen, auch wenn die Verarbeitung noch so sorgfältig geschehen ist. Noch geringere Haltbarkeit hat der in Gläsern eingemachte Spargel, weil der Inhalt des Glases sich langsamer erwärmt als der Inhalt der Dose. Deshalb erfordert der im Glas eingelegte Spargel zur vollständigen Sterilisation eine längere Kochzeit und wird infolgedessen früher weich und unbrauchbar als der Dosenspargel.

Stallmistgaben im Herbst oder zeitigen Frühjahr vor dem Zurechtmachen der Beete aufgebracht, können unter Umständen ebenso nachteilig wirken, wie vorerwähnte Stickstoffdüngemittel. Wird der Stallmist gleich nach dem Stechen in die Wege gebracht und etwas mit Erde überdeckt, so wirkt er nicht nur günstig auf die Beschaffenheit des Spargels, sondern wird auch vorteilhafter ausgenutzt. Bei der Winter- und Frühjahrsdüngung mit Stallmist, Jauche, Chilisalpeter und schwefelsaurem Ammoniak ist zu befürchten, daß ein Teil des nicht von den Wurzeln aufgenommenen Stickstoffs durch Zersetzungsvorgänge in elementaren Luftstickstoff umgewandelt wird und schließlich verloren geht. Es ist daher anzunehmen, daß von der im zeitigen Frühjahr verabreichten Stickstoffgabe Ende Juni nicht so viel übrig geblieben ist, um der Spargelpflanze die zum Austrieb kräftiger Stengel nötigen Stickstoffmengen zu bieten. Zu diesem Verluste kommt noch der in den verkauften Spargelsprossen hinzu, so daß auch vom wirtschaftlichen Standpunkte die Frühjahrsdüngung entschieden fehlerhaft ist.

E. Lierke, Königl. Ökonomierat in *Berlin*.

□ □ □

Obsternte, Obsthandel und Obstverwertung.

Ein Beitrag zum Obsttrocknen.

Von Obstbauinspektor *Winkelmann* in *Ulm* a. d. Donau.

Zur Versorgung der minderbemittelten Bevölkerung Ulms wurden im letzten Herbst seitens der Stadtverwaltung Äpfel getrocknet. Als Rohmaterial diente gemischtes Mostobst, das zu Ringscheiben verarbeitet wurde. Hierfür standen nur wenig Hilfskräfte zur Verfügung; Schäl- und Schneidemaschinen waren nicht zu bekommen. Deshalb wurde nur ein Teil des Obstes geschält und das Zerteilen

mit dem Messer ausgeführt. Zum Trocknen stand eine Malzdarre (erbaut von *J. A. Topf Söhne*, Erfurt) zur Verfügung. Sie besteht aus 2 übereinanderliegenden Böden von je 16 Quadratmeter Größe. Jeder Boden nahm auf einmal 250 kg, die Darre somit 500 kg Trockengut auf. Die Stücke lagen anfangs in Schichten von etwa 7 cm Stärke und waren in einem Tage vollkommen trocken. Das Obst kam zuerst auf den oberen Boden und nach dem Abtrocknen durch eine Bodenklappe auf den unteren. Das Ergebnis ist folgendes:

a) 50 kg ungeschälte Äpfel = 2¾—3¼ kg Abfälle (Kernhaus); 6100 kg Dörrgut = 1067 kg getrocknete Ringscheiben.
b) 50 kg geschälte Äpfel = 14 kg Abfälle (Kernhaus und Schale); 1000 kg Dörrgut = 164 kg getrocknete Ringscheiben.

Die etwas reichlichen Abfälle bei den geschälten Früchten erklären sich daher, daß dies Obst bei der Verarbeitung teilweise schon etwas weich und voller Druckstellen war.

Die Ringscheiben haben eine ansprechende Farbe und schmecken — roh und gekocht — sehr gut. Die Temperatur stieg nicht über 65° C. Dabei ließ sich in den Räumen noch recht gut arbeiten, da dieses ja immer nur kurze Zeit dauerte. Das Obst kam ohne Unterlage auf die Böden und wurde stündlich, zum Schluß halbstündlich mit einer Holzschaufel umgeworfen. Während der Nacht blieb die Dörre bei schwacher Feuerung ohne Aufsicht. Durch kräftige Feuerung wäre es bestimmt möglich gewesen, in einem Tag 750 kg Obst trocken zu bekommen. Der Boden der Darre hat nicht gelitten, solange tadellose Früchte zur Verarbeitung kamen. Erst zum Schluß, als auch etwas weiches Obst mit zur Verwendung gelangte, blieben Stücke am Boden hängen und verschmierten ihn etwas. Der Schaden konnte aber nach Einstellen der Arbeit mit Leichtigkeit beseitigt werden.

Auf Grund der hier gemachten Beobachtungen kann ich die Benutzung von Malzdarren zum Trocknen von Äpfeln im großen empfehlen. Das Trocknen geht leicht und ohne sorgfältige Beaufsichtigung vor sich. Das Erzeugnis genügt allen Anforderungen. Die Malzdarren leiden nicht not, wenn nicht zu wasserhaltige Früchte genommen werden. Bei saftigen Birnen und Steinobst dagegen ist ein Verharzen derselben zu befürchten. 7660

Belgischer Marktbericht.

Brüsseler Marktpreise am 13. Febr. 1916. Auf dem Obstmarkte werden besonders viele Äpfel verkauft. Die Anfuhren sind sehr umfangreich. Man bezahlte für 1 kg Äpfel: *Fr. Renette* 0,28—0,52 Mk., *Bellefleurs* 0,22—0,29 Mk., *Königl. Kurzstiel* 0,32—0,56 Mk.; Birnen: *Josephine von Mecheln* 0,64—1,20 Mk.; Trauben: *Colman* 1,20—1,76 Mk.; Kastanien 0,64 bis 0,80 Mk.; Knoblauch 2,40—3.— Mk.; Zitronen (100 St.) 4,80 Mk.

Mecheln. Marktpreise vom 9.—16. Februar 1916. Großhandel: 100 kg Rotkohl 36,80 Mk.; Weißkohl 20,80 Mk.; Bleichzichorie 16 Mk.; Schwarzwurzel 12 Mk.; Rosenkohl 56 Mk.; Möhren 14,40 Mk. — 100 Stück: Lauch 2,40 Mk.; Sellerie 3,20 Mk.

Mitgeteilt vom Pressedelegierten f. d. Gouvernement d. Stadt Brüssel u. d. Prov. Brabant

Außergewöhnlich große und schöne Äpfel.

Herr Kaufmann *Laue* aus Egeln, ein eifriger Freund des Obstbaues, hatte unserem Freunde *Müller*-Diemitz zu seiner 25jährigen Arbeit in Diemitz einige Schaufrüchte seines Gartens als Anerkennung für die Anregungen, die dieser in Egeln und Umgegend zur Förderung des Obstbaues gegeben hatte, übersandt. Herr *Müller* brachte diese Früchte, da sie ihm zum eigenen Verbrauch zu schade waren, zur Versammlung des Deutschen Pomologen-Vereins mit nach Erfurt, und so konnten sich sehr viele Mitglieder des D. P.-V. an ihnen erfreuen.

Drei Äpfel des *Schönen von Boskoop* wogen: 550 g, 450 g und 410 g, ein Apfel der *Cox' Orangen Rtte.* 340 g!!, zwei Apfel des *Adersleber Kalvill* 290 und 270 g, ein Apfel der *Landsberger Rtte.* 270 g, ein Apfel des *London Pepping* 220 g, ein Apfel des *Weißen Winter-Kalvill* 370 g.

Man erkannte an diesen Äpfeln, welchen Erfolg man durch sorgfältige Pflege und vor allem durch ausreichende Düngung zu erzielen vermag.

Die Haltbarkeit solcher Früchte, die mehr als reichliche Düngung bekommen haben, leidet allerdings, und es zeigten auch diese Äpfel schon Anfänge ihrer Vergänglichkeit. Sie ließen im übrigen erkennen, daß Früchte aus der Provinz Sachsen gegenüber Bodenseefrüchten, die von Düngungsversuchsfeldern in Erfurt beurteilt wurden, weder in der Schönheit noch in der Größe zurückstehen, wenn es ihnen an Pflege und Nahrung nicht mangelt.

7636 *B.*

Literatur.

Bericht der Königl. Lehranstalt für Obst- und Gartenbau in Proskau.

Für das Etatsjahr 1914 ist, nach der Mitteilung der Verlagsbuchhandlung von *Paul Parey*-Berlin, nur der Bericht der Königl. Lehranstalt für Obst- und Gartenbau in Proskau erschienen und sollen die Berichte der Königl. Gärtnerlehranstalt Dahlem und der Königl. Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Geisenheim a. Rh. mit dem nächstjährigen zusammen herausgegeben werden.

Der mir vorliegende Bericht der Königl. Lehranstalt für Obst- und Gartenbau zu Proskau, erstattet vom Direktor *Schindler*, enthält wieder eine reiche Fülle von Mitteilungen aus Wissenschaft, Theorie und Praxis, welche deshalb besonders wertvoll sind, weil sie aus genauen und scharfen Beobachtungen hervorgegangen sind und viele Anweisungen zur Übertragung in die Praxis enthalten. Der Bericht steht im Zeichen des Krieges! Wie wir daraus ersehen, mußten viele vorgesehene Arbeiten und Neueinrichtungen unterbleiben oder zurückgestellt werden, welche in ruhigen Friedenszeiten zur Ausführung gekommen wären.

Besondere Aufmerksamkeit wnrde dem Obst- und Gemüsebau, aber auch der Blumenzucht zugewendet und hier ist besonders die Frühtreiberei beachtet worden. Die Ergebnisse bei der Maiblumentreiberei sind so wertvoll, daß sie in der Praxis wohl allgemein eingeführt und nachgeahmt werden sollten.

Im Obstbau wird besonders auf die widerstandsfähigsten und ertragreichsten Sorten hingewiesen, auf die beste Erziehungsweise junger Bäume in der Baumschule aufmerksam gemacht und schließlich die besten Obstverwertungsweisen bekannt gegeben. Nachahmungswert sind auch die Arbeiten und Erfahrungen, welche zur Fruchtbarmachung der Obstbäume angewendet worden sind.

Reiche Arbeiten stecken aber auch im Betriebe des Gemüsebaues und der Gemüseverwertung und kann man daher nur wünschen, daß der Bericht als vorzügliches Nachschlagebuch die weiteste Verbreitung finden möge, da hier Wissenschaft und Praxis Hand in Hand gehend gearbeitet haben. 7611

O. Bißmann in *Gotha*.

Sparsamkeit bei der Aussaat von Gemüsesämereien. Hierfür erteilt *Jos. Rothmund*, Bezirksgärtner in Fürstenfeldbruck i. Bay. sehr beachtenswerte und praktische Ratschläge in einem Merkblatt. Über Nachteile durch zu dichte Aussaat, Keimdauer, Keimzeit, Anzucht, Hilfsgeräte u. a. m. enthalten die 4 Oktavseiten des Merkblattes vieles von dem, was kleinen Gemüsegärtnern zum Nutzen dienen wird. Es ist bei *Höntsch u. Co.* in München, Sendlingertorplatz 10, bei größerem Bezuge für 5 Pfg., 25 Stück je 4 Pfg., 100 Stück je 3 Pfg. und 1000 Stück je 2 Pfg. zu beziehen.

Auch das Buch des gleichen Verfassers: „**Mehr Erfolg im Gemüsebau**", 100 Seiten mit etwa 50 Abbildungen, 1 Stück 80 Pfg., 25 Stück je 70 Pfg., 100 Stück je 60 Pfg., im Verlage von *H. Hugendubel* in München, Salvatorstraße, verdient verbreitet zu werden. 7729 *L.*

Ein Kriegsmerkblatt, das bestimmt ist, in Schulen durch die Schüler verteilt zu werden, hat der Obstbauverband für Westfalen und Lippe in Herford, unter den Linden 7, herausgegeben. Das Merkblatt kann zum Preise für 1000 Stück bei Abnahme von 50 000 Stück zu 6 Mk., bei 100 000 Stück zu 4,50 Mk. bezogen werden. Das Merkblatt vermahnt zur größten Sparsamkeit bei dem Verbrauch aller Lebensmittel, und zum Klein- und Großanbau von Gemüse. Es erteilt kurze, praktische Ratschläge für die Bestellung des Gemüsegartens, über die richtige Zeit, Art der Aussaat und der Pflanzung bester Sorten, über Standort und Düngung, Behandlung während des Sommers und über die Ernte. Alle deutschen Männer und Frauen, die es in dieser schweren Zeit mit ihrer Pflicht ernst nehmen, wollen dazu beitragen, daß der ruchlose Plan unserer Feinde, uns durch den Mangel an Nahrungsmitteln zu bezwingen, weil es ihnen mit den Waffen nicht gelingt, zuschanden wird. Hierzu gibt das Merkblatt kurzen, jedermann verständlichen, praktischen Rat. 7734 L.

Praktische Gemüsegärtnerei von *Johannes Böttner*, Kgl. Ökonomierat, Chefredakteur des Prakt. Ratgebers im Obst- und Gartenbau. Siebente Auflage mit 368 Abbildungen. Frankfurt a. O., Verlag von *Trowitzsch u. Sohn*. In Leinen gebunden 4.50 Mk.

Die Arbeitskraft unseres Meisters im Obst- und Gemüsebau, Kgl. Ökonomierat *Böttner*, den wir nun schon bald auch unseren Altmeister nennen können, ist geradezu bewundernswert. Schon wieder ist ein neues Buch, und zwar eine neue Bearbeitung von *Johannes Böttner* erschienen. In dem Buche sind alle notwendigen Arbeiten im Gemüsegarten und im Gemüsefeld von Januar bis zum Dezember behandelt und zweckmäßige Ratschläge aus der großen Erfahrung des Verfassers erteilt. Schon die Überschriften der verschiedenen Abschnitte geben ein Bild des reichen Inhaltes. Wir vermissen in dem Buche nur den Hinweis und die Beschreibung der Hack-, Hand- und Eselpflüge in der Art des bekannten Planet, der wie bekannt, auch von deutschen Fabriken in gleich guter Art, wie die ursprünglich aus Amerika eingeführten Hackpflüge hergestellt wird. Im besonderen ist es die Firma Kluckhohn, Maschinenfabrik in Lage/Lippe, die ihre Hand-, Hack-, Esel- und Pferde-Planetpflüge nach wiederholter Prüfung durch die Geräteprüfungsstelle des D. P.-V. und nach deren Rat wesentlich verbessert hat. Der Verfasser, Herr Kgl. Ökonomierat *Johannes Böttner* stellt für seine eigene Arbeit Zweckmäßigkeit und Erfolg immer voran und diesen Grundsatz hat er auch in allen seinen Ratschlägen befolgt, die er in der Neuauflage seines Werkes: „Praktische Gemüsegärtnerei", erteilt. Wir empfehlen dieses Werk allen Gemüsezüchtern, gleichviel ob sie den Gemüsebau im kleinen oder großen betreiben. 7684 *L.*

Wie wohnt man im Eigenhause billiger als in der Mietswohnung? Von Kgl. Bauinspektor *F. Flur*. Preis 1,80 Mk. Zu beziehen bei der Heimkultur-Verlagsgesellschaft m. b. H., Wiesbaden, Bülowstraße 1.

Wir haben schon wiederholt in der Deutschen Obstbauzeitung auf Bücher aufmerksam gemacht, in denen Pläne und Kostenanschläge und Ratschläge für Einfamilienhäuser veröffentlicht werden. Die Büchersammlung des D. P.-V. enthält eine ganze Zahl derartiger Bücher, die den Mitgliedern gern auf Wunsch leihweise zur Verfügung stehen. Auch das neu erschienene Buch: „Wie wohnt man im Eigenhause billiger als in der Mietswohnung?" ist diesem Zweck gewidmet. Es enthält Pläne für Einfamilienhäuser schon zum Preise von 5000 Mk. Wir empfehlen dies Buch allen. 7685 *L.*

□ □ □

Mitteilungen.

Lehrgänge im Provinzialobstgarten zu Diemitz bei Halle a. S. im Obst- und Gemüsebau für die Kriegsbeschädigten. Um die verschiedenen Arbeiten im Obst- und Gemüsebau im Frühjahr, Sommer und Herbst kennen zu lernen, ist eine dreimalige Wiederkehr an die Lehrstätte erforderlich, damit der Lernende immer wieder an den gleichen Bäumen und Gewächsen von den Erfolgen seiner Arbeit sich überzeugen kann. Hierfür sind die Zeiten festgesetzt: 1. vom 6. März bis 15. April, 2. vom 15.—28. Juni, 3. vom 18. September bis 14. Oktober. Die Ausbildung ist vorwiegend eine praktische. Vorträge dienen zur Begründung und zum Verständnis der praktischen Arbeiten. Ein Jahr nach Erlernung dieser Tätigkeit kann der Lernende zu einer Prüfung herangezogen werden, und es wird versucht, ihm eine Stelle zu verschaffen, in der er seine Kenntnisse verwerten kann. Bedingungen von der Leitung des Provinzialobstgartens zu Diemitz-Halle a. S. Außer dem einen Lehrgang für Kriegsbeschädigte findet gleichzeitig, und zwar in denselben Zeitabschnitten, ein Lehrgang zur Ausbildung von Kreis- und Gemeinde-Baumwärtern im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz statt. Hierzu schreibt Herr Direktor *Müller*:

Im Anschluß an diese Mitteilung möchte ich hervorheben, daß die Baumwärter-Ausbildung in Zukunft in viel umfangreicherem Maße betrieben werden muß, als bisher, denn einmal ist ein Teil unserer tüchtigen Diemitzer Baumwärter durch den Heldentod auf den Schlachtfeldern geblieben, und andererseits wird die Hilfe von Baumwärtern hinfort in wesentlich höherem Maße beansprucht werden. als es früher geschah. Es bietet sich daher eine gute Gelegenheit, eine lohnende Beschäftigung zu finden für alle diejenigen, die sich diesem Zweige des Obstbaus widmen wollen. Die Nachfrage nach tüchtigen Hilfskräften war immer groß, und da wir danach streben müssen, unseren Markt mit deutschem Obst zu versorgen, so werden unsere Pflanzungen auch vermehrt werden müssen, und um diese in Stand zu halten, sind mehr Baumwärter erforderlich. Es ist daher zu wünschen, daß sich eine größere Zahl von Baumwärtern meldet, um dem Bedürfnis nach ihrer Hilfe Rechnung zu tragen. 7730

Edelreiser- und Pflanzen-Abgabe. Um auch Minderbemittelten möglich zu machen, unsere hochedle *Solanerbirne* zu verbreiten, bin ich bereit, gegen Erstattung der Versand- und Verpackungskosten usw. jedem Obstzüchter eine entsprechende Anzahl bester Edelreiser von fünfzigjährigen Standbäumen, die schon Tausende an Werten schufen, abzugeben.

Auch von der frühen *Margareten-Birne* (Reifezeit Mitte Juli), ferner von *Kaiserkrone, Klapps Liebling, Williams Christ, Holzfarbige Butterbirne, Liegels Winter-Butterbirne, Punschapfel, Goldparmäne* und *Cox' Orangen-Renette* sind Edelreiser von 50jährigen äußerst fruchtbaren Elitebäumen erhältlich.

Ferner erhält jeder, der für den Riesen-Futterkohl *Herkules*, an dem man so argen Zweifel und Mißtrauen hegt, gegen Erstattung der Auslagen eine Anzahl im Freien durchwinterte Pflanzen für Versuche auf Verlangen zugesandt, um diese so wertvolle Futterpflanze schätzen zu lernen. Es ist dieses um so wichtiger, als die Futternot größer wird. Dieser entgegenzuwirken, das ist mein Bestreben.

7713 Ziergärtn. *Em. Walter, Aussig* i. Elbtal

Gegen den amerikanischen Stachelbeermeltau, der sich in den letzten Jahren in Deutschland überall ausgebreitet hat und sehr viel Schaden anrichtete, soll nach neueren Berichten Formaldehyd mit gutem Erfolge angewandt worden sein. Herr Brennereiverwalter *B. Panten* in Kazmierz (Posen) hat mit zehnprozentiger Lösung von Formaldehyd „Marke Hiag" seine Stachelbeersträucher im zeitigen Frühjahr, ehe sie Blätter trieben und dann nochmals vor der Blüte bespritzt, so daß die Zweige und Blätter gleichmäßig und gut benetzt waren. Dadurch ist nach seinem Bericht der amerikanische Stachelbeermeltau und auch das Moos an älteren Pflanzen abgetötet. Formaldehyd ist ein in der Schädlingsbekämpfung schon lange bekanntes Mittel, für welches Verbrauchseinschränkungen nicht bestehen; es ist auch billig. Formaldehyd kann von der Holzverkohlungsindustrie-Aktiengesellschaft in Konstanz i. Baden bezogen werden. Wir haben schon kürzlich einige Stachelbeerzüchter gebeten, mit Formaldehyd, das wir ihnen eingeschickt hatten, Versuche anzustellen. 7731

Mitteilung aus der Abteilung für Pflanzenschutzmittel der Bezugskommission für Rheinpreußen in Bonn. Um die privaten Wirtschaftsbedürfnisse an Schwefel und schwefelhaltigen Erzeugnissen, Kupfervitriol u. a. soweit sie im Pflanzenschutz für Landwirtschaft, Obst- und Gartenbau unentbehrlich und durch andere Präparate nicht zu ersetzen sind, befriedigen zu können, ist die Abteilung für Pflanzenschutzmittel der Bezugskommission für Rheinpreußen amtlich beauftragt, die unentbehrlichen Mindestmengen für die Rheinprovinz festzustellen. Interessenten bitten wir daher um baldigste Mitteilung der gewünschten Mengen sowie des Verwendungszweckes und empfehlen möglichst sofort feste Bestellung. Da es jedoch nicht sicher ist, ob Schwefel usw. in Höhe der gewünschten Mengen für die Rheinprovinz freigegeben wird, können wir eine Garantie für die Lieferung nicht übernehmen. Die Versendung der bestellten Ware erfolgt gegen Nachnahme. Die Bestellungen sind zu richten an die Abteilung für Pflanzenschutzmittel der Bezugskommission für Rheinpreußen, Bonn, Nuß-Allee 7. 7673

Widerstandsfähigkeit von Pflanzen gegen Kälte. Über die Widerstandsfähigkeit von Pflanzen gegen Kälte sind neuerdings interessante Beobachtungen angestellt worden, von denen *O. Debatin* in der Naturwissenschaftlichen Rundschau der „Chem. Zeitung" berichtet. Viele Keimlinge, Sporen und Samen sind innerhalb ziemlich weiter Temperaturgrenzen noch lebensfähig. So verträgt der

Milzbrandbazillus auf der einen Seite längere Zeit hindurch eine Erhitzung bis zu 150 Grad Celsius, andererseits konnte ihm die Temperatur der flüssigen Luft, der er wochenlang ausgesetzt war, nichts anhaben. Selbst bei minus 252 Grad blieb die Keimkraft noch ungeschwächt. Durch welche Schutzmittel dies ermöglicht wird, ist noch nicht festgestellt. Eine einzellige, staubkorngroße, freibewegliche Alge, welcher der „rote Schnee", wie man ihn auf savoyischen und Tiroler Firnen findet, seine Färbung verdankt, kann stundenlang Kältegrade bis zu minus 36 Grad ertragen, ohne Schaden zu leiden. Die gesteigerte Lebenstätigkeit dieser Algenart im Sommer soll einmal auf der belebenden wärmenden Kraft der Sonnenstrahlung, des weiteren auf einem regeren Stoffwechsel beruhen. Neben solchen einzelligen vermögen aber auch höhere Pflanzengebilde den tiefsten auf der Erde vorkommenden Kältegraden standzuhalten, wie Gräser, Moose, Flechten und Hungerblümchen. Sogar eine Weidenart (*Salix polaris*) gedeiht in der arktischen Zone, wenn sie auch nur eine Höhe von einigen Zentimetern erreicht. Ein arktisches Wacholderbäumchen mit 544 Jahresringen zeigte für 100 Jahre nur eine Vergrößerung des Stammesdurchmessers von 1,5 Zentimetern. Eine andere Polarpflanze, ein kleines, grünes Löffelkraut war, wie *Kjellmann* beobachtete, mitten in seiner Blütezeit vom Winter überrascht worden und einer beständigen Kälte von 50 Grad unter Null ausgesetzt. Es überschlief einfach den Winter, um dann im nächsten Sommer vollends aufzublühen und Früchte anzusetzen. Der Kältetod der Pflanzen ist nun ein sehr verwickelter Vorgang, bei dem meist mehrere Faktoren wie Wassermangel, mechanische Gewebezerstörungen zu der eigentlichen Kältewirkung hinzukommen. Die meisten Pflanzen erfrieren nicht, sondern verdorren unter der Einwirkung wasserentziehender kalter Winde, wenn die Wurzeln dem gefrorenen Boden nicht mehr genug Feuchtigkeit entziehen können. Umgekehrt wird wieder Wasserreichtum der Pflanze zum Verderb, wenn der Frost das Wasser in den Zellen zu Eis erstarren läßt und das zarte Zellgewebe zerspringt. So ist es auch zu erklären, daß Bäume, die im Januar Frostgrade von minus 20 Grad Celsius ohne Schaden aushalten, zwei Monate später, wenn der Saft gestiegen ist, schon durch mäßige Nachtfröste schwer geschädigt werden können. 7638

Höchstpreise für Zwiebeln. Der Verwaltungschef beim Generalgouverneur in Belgien hat unterm 23. Januar 1916 eine Bekanntmachung erlassen, nach welcher ab 28. Januar d. J. bis auf weiteres die Höchstpreise für Zwiebeln wie folgt festgesetzt werden:

a) im Großhandel für je 100 kg einschließlich Verpackung frei Lagerplatz 22,40 Mk.

b) im Kleinhandel für das Kilo 0,30 Mk.

Dem D. P.-V. mitgeteilt vom Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und der Provinz Brabant.

Bedenkliche Einfuhr. Wie die „T. R." erfährt, werden einschneidende Maßnahmen erwogen, die sich auf die Einfuhr von Feinkostwaren, Südfrüchten und ausländischen Blumen beziehen. Über den Umfang, der dieser Verfügung zu geben sei, gehen die Meinungen gegenwärtig noch völlig auseinander. Völlig einig ist man nur darüber, daß der Einfuhr ausländischer Blumen ein Ende gemacht werden muß. Durch entsprechende Verfügungen der preußischen Eisenbahnverwaltung ist die Einfuhr ausländischer Blumen schon stark unterbunden worden. Aber über die Schweiz kommen solche Blumen immer noch zu uns und das muß aufhören. Etwas anderes ist es mit Dingen wie Kaviar, Austern, Apfelsinen usw. Es ist zu berücksichtigen, daß diejenigen, die Kaviar, Austern usw. verzehren, dafür weniger von den eßbaren Sachen verbrauchen, die zur allgemeinen Ernährung gehören. Weiter wird zu erwägen sein, ob der Betrag, der für dieses oder jenes Genußmittel ins Ausland geht, größer ist als der dadurch gewonnene Vorteil einer wenn auch bescheidenen Streckung unserer Nahrungsvorräte. 7715

Ausfuhr von Gemüsesämereien. Wie ein Erlaß des Landwirtschaftsministers bekanntgibt, sind die Zollstellen ermächtigt worden, ohne Ausfuhrbewilligung die Ausfuhr von Gemüsesämereien nach Österreich-Ungarn, Belgien und den besetzten Gebieten in Frankreich und Rußland zuzulassen, wenn der Sendung eine Bescheinigung der zuständigen Handelskammer beigefügt ist, daß darin nicht enthalten sind Samen folgender Gemüsearten: Gartenerbsen aller Art, Gartenbohnen aller Art, Dicke (Puff-) Bohnen, Spinat, Salat, einschließlich Endivien, Landgurken, Zwiebeln aller Art, Porree (Lauch), Ober-Kohlrabi, Speisemöhren (Karotten), Weißkohl, Rotkohl, Herbstrüben, Dill, Majoran, Mangold.

Nach Mitteilung des Reichskanzlers (Reichsamt des Innern) ist der inländische Bedarf auch an Samen der im vorstehenden ausgenommenen Gemüsearten voll gedeckt, so daß durchaus kein Anlaß vorliegt, etwa hervortretenden Bestrebungen, die Gemüsesämereien zu verteuern, nachzugeben. Es ist auf der anderen Seite aber angezeigt, bei der nicht absehbaren Dauer des Krieges und dem nicht absehbaren Ausfall der nächstjährigen Ernte in Gemüsesämereien Sparsamkeit mit dem Saatgut mehr als bisher zu üben. 7664

□ □ □

Personalien.

Das Eiserne Kreuz erhielt:

Süßmann, Ernst, Sanssouci b. Potsdam.

Den Heldentod fürs Vaterland starb:

Jaeger, Sohn unseres Mitgliedes, des Herrn Reichstagsabgeordneten Dr. Jaeger in Speyer. 7735

Josef Fromm †.

Am 2. Febr. starb in Frankfurt a. M. im Alter von 63 Jahren der Stadtverordnete *Josef Fromm*. Er hat sich als Fabrikant von Beerenobstweinen und Heidelbeerweinen einen Namen gemacht und war auf zahlreichen deutschen Obstausstellungen mit seinen Produkten vertreten. *Jos. Fromm* hat durch die Einführung der Beerenweine in die breiteren Schichten des Volkes viel zur Hebung der Beerenobstkultur beigetragen.

R. Zorn in *Hofheim a. T.*

Der Verstorbene war langjähriges Mitglied des Deutschen Pomologen-Vereins, dessen Arbeit er immer ein reges Interesse entgegengebracht hat. In dem Maße, wie er seine Beerenobstkelterei und seine Schaumweinfabrik aus kleinen Anfängen zu ihrer großen Blüte gefördert hat, ist er auch für den Obstbau im allgemeinen und für die Vergrößerung und Verbesserung der Beerenobstkulturen im besonderen eingetreten und er hat hierfür den Deutschen Pomologen-Verein oft aus seiner großen Erfahrung und mit seinem praktischen, kaufmännischen Blick beraten. Es war ein Vergnügen, sich mit dem Verstorbenen über Obstbau zu unterhalten und seine Ansichten für dessen Förderung zu hören.

Wir werden diesen tüchtigen, nicht nur in seinem eigenen Geschäfte, sondern auch viel für die Allgemeinheit tätigen Mann im Deutschen Pomologen-Verein nicht vergessen. Der Vorstand des D. P.-V.

C. E. Schmidt, Obst- und Spargelanlagen, Lauffen a. Neckar (Württbg.), ist verstorben. Sein Andenken werden wir in Ehren halten. 7736

¤ ¤ ¤

Berichtigung.

Die in Heft 4, S. 54 der D. O.-Z. mir zugeschriebenen Äußerungen machen eine Berichtigung notwendig. Ich sagte im Anschluß des Vortrages von Landesbauinspektor *Becker*, wenn auch nicht im Wortlaut, so doch dem Sinne nach folgendes:

Früher war ich ein Verfechter starker Sorteneinschränkung und habe auch bei der vor 15 Jahren erfolgten Einrichtung der Obstbauanstalt Oberzwehren diesen meinen Standpunkt soweit als möglich zur Ausführung gebracht. Die Erfahrung bei dem Verkauf des Obstes haben zu einer Änderung meiner damaligen Ansicht in der Weise geführt, daß überall da, wo unmittelbar Obstverkauf an die Verbraucher betrieben werden soll, es notwendig wird, eine vermehrte Sortenzahl auszubauen, um jederzeit Früchte liefern zu können und die erworbene Kundschaft nicht wieder schwinden zu sehen. Die von dem Vortragenden empfohlene Anpflanzung von nur etwa zwei Sorten halte ich für gerade so fehlerhaft als die frühere Massensortenzucht.

Als Beispiel für die unrichtige Beurteilung der obstbaulichen Verhältnisse im Herbst 1915 führte ich folgendes an:

Beispiel 1. Zu derselben Zeit, wo der Stuttgarter Kelterobstmarkt eine überaus starke Beschickung zeigte und die Frankfurter Groß-Keltereien infolge Überangebot an Obst die Annahme von weiteren Angeboten ablehnten, hat ein Gastwirte-Verband bei den zuständigen Stellen die Schaffung von Höchstpreisen für Kelterobst beantragt. Dieser Antrag hatte wenigstens den Erfolg, daß er zu umfangreichen Erhebungen führte.

Beispiel 2. In einem mir bekannt gewordenen Fall war gegen einen Landwirt, der gleichzeitig auch Obstzüchter war, der Antrag auf Klageerhebung gestellt worden, weil er für gepflücktes Tafelobst, darunter auch *Gelber Richard*, den Preis von 16 Mk. für 50 kg forderte.

Da diese Ausführungen etwas anderes darstellen, als an obengenannter Stelle wiedergegeben ist, bitte ich um Veröffentlichung dieser Berichtigung. 7733

Karl Huber, Direktor der Obstbaulehranstalt in *Oberzwehren*.

¤ ¤ ¤

Eingegangene Preisverzeichnisse.

Hauber, Paul, Groß-Baumschulen, Dresden-Tolkewitz, Preisverzeichnis. Reiche Ernten in Garten und Feld erzielt man nur, wenn das beste, bewährteste und zuverlässigste zur Aussaat und zur Anpflanzung verwendet wird. Eine reichhaltige Auswahl solch vorzüglichen Saatgutes und Pflanzenmaterials bietet die soeben erschienene Frühjahrspreisliste der Firma *Paul Hauber*, Baumschulen, Dresden-Tolkewitz, auf die wir unsere Leser ganz besonders aufmerksam machen.

Außer dieser Preisliste, die nur einen Auszug aller geführten Artikel enthält, versendet die Firma ihren prächtigen, reich mit Abbildungen versehenen Hauptkatalog über Obstbäume, Beerenobst, Ziergehölze, Nadelhölzer, Alleebäume, Rosen, Stauden usw., sowie Gartenbaubedarfsartikel aller Art, der Interessenten kostenlos zur Verfügung steht.

Der Krieg hat so recht die hohe Bedeutung des Obst- und Gartenbaues gezeigt. Möchten sich auch in diesem Kriegsjahr alle Hände rühren, um den Boden gründlich auszunutzen und durch Neuanpflanzungen für die spätere Zeit Vorsorge zu treffen.

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Zeichnet die vierte Kriegsanleihe!

Das deutsche Heer und das deutsche Volk haben eine Zeit gewaltiger Leistungen hinter sich. Die Waffen aus Stahl und die silbernen Kugeln haben das ihre getan, dem Wahn der Feinde, daß Deutschland vernichtet werden könne, ein Ende zu bereiten. Auch der englische Aushungerungsplan ist gescheitert. Im zwanzigsten Kriegsmonat sehen die Gegner ihre Wünsche in nebelhafte Ferne entrückt. Ihre letzte Hoffnung ist noch die Zeit; sie glauben, daß die deutschen Finanzen nicht so lange standhalten werden wie die Vermögen Englands, Frankreichs und Rußlands. Das Ergebnis der vierten deutschen Kriegsanleihe muß und wird ihnen die richtige Antwort geben.

Jede der drei ersten Kriegsanleihen war ein Triumph des Deutschen Reiches, eine schwere Enttäuschung der Feinde. Jetzt gilt es aufs neue, gegen die Lüge von der Erschöpfung und Kriegsmüdigkeit Deutschlands mit wirksamer Waffe anzugehen. So wie der Krieger im Felde sein Leben an die Verteidigung des Vaterlandes setzt, so muß der Bürger zu Hause sein Erspartes dem Reich darbringen, um die Fortsetzung des Krieges bis zum siegreichen Ende zu ermöglichen. Die vierte deutsche Kriegsanleihe, die laut Bekanntmachung des Reichsbank-Direktoriums soeben zur Zeichnung aufgelegt wird, muß

der große deutsche Frühjahrssieg auf dem finanziellen Schlachtfelde

werden. Bleibe Keiner zurück! Auch der kleinste Betrag ist nützlich! Das Geld ist unbedingt sicher und hochverzinslich angelegt.

Kriegsanleihe und Bonifikationen. Die Frage, ob die Vermittelungsstellen der Kriegsanleihen von der Vergütung, die sie als Entgelt für ihre Dienste bei der Unterbringung der Anleihen erhalten, einen Teil an ihre Zeichner weitergeben dürfen, hat bei der letzten Kriegsanleihe zu Meinungsverschiedenheiten geführt und Verstimmungen hervorgerufen. Es galt bisher allgemein als zulässig, daß nicht nur an Weitervermittler, sondern auch an große Vermögensverwaltungen ein Teil der Vergütung weitergegeben werden dürfe. War dies bei den gewöhnlichen Friedensanleihen unbedenklich, so ist anläßlich der Kriegsanleihen von verschiedenen Seiten darauf hingewiesen worden, daß bei einer derartigen allgemeinen Volksanleihe eine verschiedenartige Behandlung der Zeichner zu vermeiden sei und es sich nicht rechtfertigen lasse, den großen Zeichnern günstigere Bedingungen als den kleinen zu gewähren. Die zuständigen Behörden haben die Berechtigung dieser Gründe anerkennen müssen und beschlossen, bei der bevorstehenden vierten Kriegsanleihe den Vermittelungsstellen jede Weitergabe der Vergütung außer an berufsmäßige Vermittler von Effektengeschäften strengstens zu untersagen. Es wird also kein Zeichner, auch nicht der größte, die vierte Kriegsanleihe unter dem amtlich festgesetzten und öffentlich bekanntgemachten Kurse erhalten, eine Anordnung, die ohne jeden Zweifel bei allen billig denkenden Zeichnern Verständnis und Zustimmung finden wird.

Pflanzt Kriegs-Obstbäume! Die deutschen Obstzüchter wollen und müssen Deutschland mit deutschem Obst versorgen; sie müssen uns von der bisherigen übergroßen ausländischen Obsteinfuhr frei machen und sie können es, wenn sie aus früheren Fehlern lernen. Das deutsche Volk hat während der Kriegszeit erkannt, daß Obst und Obstdauererzeugnisse wertvolle Nahrungs- und Gesundheitsmittel sind. Durch einige Arbeit der deutschen Obstzüchter, durch zahlreiche Neupflanzungen und Beschränkung der Sortenwahl, richtige und rechtzeitige Pflege und Ernährung der Obstbäume, sorgfältige Ernten, einfache Arbeitsart an jeder Stelle und zu jeder Zeit werden sie dieses unser gemeinsames Ziel erreichen. Wir richten an die deutschen Obstzüchter die dringende Bitte, auch in diesem Frühling des Krieges Obstbäume neu zu pflanzen. 7771

Deutsche Obstbauzeitung 1916. Heft 6. 2. Märzheft.

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach“ und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

Beitragszahlung. Wir bitten die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, den Jahresbeitrag jetzt bezahlen zu wollen. Der D. P.-V. hat für den Druck und Versand der Deutschen Obstbauzeitung, für die Geschäftsführung und im besonderen für die Arbeiten, die durch den Krieg herbeigeführt sind, trotz aller Sparsamkeit bedeutende Ausgaben, während die Beiträge für die sehr zahlreichen im Felde stehenden Mitglieder und auch manche anderen Einnahmen fortfallen. Es zahlen:

Persönliche Mitglieder	8.— Mk.
Persönliche Mitglieder, die im Ausland wohnen	10.— Mk.
Vereine	10.— Mk.
Körperschaftliche Mitglieder	50.— Mk.

Wir haben, um unseren Mitgliedern die Kosten für die Postanweisung zu ersparen, Heft 3 d. J. eine Zahlkarte beigelegt, durch die bei jeder Postanstalt der Mitgliedsbeitrag, dessen Höhe auf dem Postscheck angegeben ist, ohne Kosten für den Absender eingezahlt werden kann. Wir bitten, unserer Bitte zu entsprechen. 7772

Kriegsinvaliden. Es ist dringend notwendig, Vertrauensmänner mit der Aufgabe zu betrauen, Kriegsinvaliden, die künftig im Obstbau ihren Lebensberuf suchen, Rat zu erteilen. Wir bitten erfahrene Obstzüchter und Obstbaubeamte sich hierfür bereit zu erklären und uns dies kund zu geben. 7762

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins hatte wiederholt an das Kriegsministerium in Berlin den Antrag gerichtet, daß den Obstzüchtern Kriegsgefangene unter den gleichen Bedingungen wie für Landwirte gestellt werden möchten. Wir haben hierauf schon früher die Antwort erhalten und sie auch in der D. O.-Ztg. veröffentlicht, daß dieser Antrag, soweit wie es möglich sei, bewilligt werden sollte. Wir erhielten nun in der gleichen Angelegenheit von dem Kriegsministerium Abschrift eines an den Verband der Handelsgärtner Deutschlands in Berlin gerichteten Entscheides, den wir nachstehend veröffentlichen:

Berlin, den 2. März 1916. Abschrift an den Deutschen Pomologen-Verein in Eisenach.

Auf die Eingabe vom 15. Dezember 1915 wird nachstehende Abschrift eines an den „Verband der Handelsgärtner Deutschlands" gerichteten kriegsministeriellen Erlasses zur Kenntnis ergebenst übersandt. I. A.: *Hoffmann.*

Das Kriegsministerium hat bisher, ohne die sehr umstrittene Frage, ob und inwieweit die Gärtnereien als landwirtschaftliche oder gewerbliche Betriebe anzusehen sind, entscheiden zu können, den Standpunkt vertreten, daß im Interesse unserer Volksernährung den Gärtnereibetrieben, die sich mit der Erzeugung von Nahrungsmitteln ausschließlich oder doch vorzugsweise befassen, die Kriegsgefangenen zu den für die Landwirtschaft geltenden Bedingungen zu gestellen sind. Hierunter würde also nicht nur die Gemüsegärtnerei fallen sondern auch die Obstgärtnerei, d. h. soweit Arbeiten in Frage kommen, die für die ordnungsmäßige Gewinnung der diesjährigen Obsternte erforderlich sind. Darüber hinausgehend auch den Gärtnereien, die sich mit der Anzucht junger Obstbäume oder mit anderen Baumschulbetrieben befassen, die der Landwirtschaft eingeräumten günstigen Bedingungen zuzuerkennen, ist nicht angängig.

Wegen der in Ihren Eingaben gemachten Behauptungen, daß einzelnen Gärtnereibetrieben, insbesondere in Rheinland und Westfalen, ungewöhnlich hohe Löhne — bis zu 6 Mk. — abverlangt worden seien, sind Rundfragen an eine Reihe von Generalkommandos ergangen, in deren Bereich der Gärtnereibetrieb besonders umfangreich ist. In diesen Schreiben ist zum Ausdruck gebracht, daß im Interesse tunlichster Aufrechterhaltung aller Gärtnereibetriebe bei der Bemessung der Löhne Entgegenkommen gezeigt werden möge, damit unbillige Härten vermieden bleiben. Die Antworten der Generalkommandos lassen nicht erkennen, daß sich bisher bei der Gestellung von Kriegsgefangenen für Gärtnereibetriebe nach obigen Grundsätzen besondere Unzuträglichkeiten ergeben haben. In dem Berichte eines Armeekorps sind die Löhne sogar so bemessen, daß die Heeresverwaltung in einzelnen Fällen noch hat zuzahlen müssen, was natürlich auch nicht angängig ist.

Unter diesen Umständen wird dem dortigen Verbande ergebenst anheimgestellt, in allen Fällen, in denen nach Ansicht des Verbandes augenscheinlich zu hohe Löhne verlangt werden, die Entscheidung der stellvertretenden Generalkommandos herbeizuführen.

I. A. gez. *Hoffmann.*

Maulbeersämlinge für Seidenraupenzucht. Wir haben im Herbst Maulbeersämlinge — *Morus alba* — gekauft, um sie an Mitglieder, die beabsichtigen, Seidenraupenzucht — für den Anfang nur versuchsweise und im kleinen Maße — zu betreiben, für den Selbstkostenpreis von 1 Mk. für 10 St. und 9 Mk. für 100 St. einschließlich Verpackung abzugeben. Die Sämlinge von *M. alba* wurden früher viel aus Frankreich bezogen; die unsrigen bezogen wir aus der Baumschule des Herrn Kommerzienrat *Hesse* in Weener in Ostfriesland. Der Vorstand hat sich bemüht, von Männern, die in der Seidenraupenzucht eigene langjährige Erfahrung besitzen, Rat zu erhalten, um diesen in der D. O.-Z. zu veröffentlichen. Die Seidenraupenzucht wird seit langer Zeit am erfolgreichsten in und um Görz und Triest, also dort betrieben, wo seit Kriegsbeginn unsere treuen Bundesgenossen in todesmutigem Kampfe stehen und wo alle Kulturen vernichtet sind. Die Führer der Seidenraupenzucht gehören zu den tapferen Kämpfern oder sie haben ihren

Wohnsitz verlassen müssen. Die besten Lehrbücher und Leitfäden über Seidenraupenzucht sind in italienischer Sprache geschrieben. Wir haben zwar durch anhaltenden Briefwechsel eine Zahl Ratschläge und Druckschriften erhalten, aber es gelang uns bisher nicht, einen Sachkundigen zu finden, der daraus scharf gefaßte, kurze Ratschläge zusammenstellte, die die Sicherheit bieten, Laien vor Mißerfolgen zu bewahren. Es ist uns erst jetzt gelungen, einen Sachkundigen zu finden, der sich bereit erklärt hat, die Arbeit auszuführen, und wir werden in einem der nächsten Hefte seine Arbeit veröffentlichen. Mitglieder des D. P.-V., die Maulbeersämlinge für Versuche mit der Seidenraupenzucht wünschen, wollen sich an das Geschäftsamt des D. P.-V. in Eisenach wenden. 7763

Künstlicher Dünger. Infolge der bundesratlichen Verordnung, künstlichen Dünger nur für bestimmte Höchstpreise abgeben zu dürfen, hatten die Düngerfabriken erklärt, daß sie bei diesen Preisen Schaden erleiden würden und deshalb nicht liefern könnten. Auf eine Eingabe an den Herrn Reichskanzler hat dieser nunmehr unter dem 2. März die nachstehende Abhilfe getroffen:

Auf Grund des Paragraph 12 der Bekanntmachung über künstliche Düngemittel vom 11. Februar 1916 (Reichsgesetzblatt S. 13) genehmige ich ausnahmsweise für die Firmen Düngerfabrik *Pommerensdorf* bei Stettin, *H. Güldenpfennig*, Staßfurt, *Henri Vallette* in Berlin die Herstellung von geeigneten Sorten Gemüsedünger mit der Maßgabe, daß die Mischdünger zum Selbstkostenpreise mit einem mäßigen Aufschlag, gegebenenfalls unter Überschreitung der Höchstpreise, weiter verkauft werden können.

7779 Im Auftrage des Reichskanzlers.

Uraniagrün zur Bekämpfung von Schädlingen der Obstbäume. Wir verweisen auf die Anzeige der Chemischen Fabrik in Schweinfurt a. Main im Anzeigenteil der Deutschen Obstbauzeitung. Aufsätze über Erfahrungen mit Uraniagrün sind veröffentlicht: D. O.-Z. 1915, Seite 98—103; 1914, Seite 98 und 260; D. O.-Z. 1913, Seite 308. 7777

Sonderdrucke. von den folgenden Aufsätzen werden kostenlos abgegeben. *Mazarin*-Worms: Die Geschäftslage der Obstzüchter und die Obstpreise während des Krieges. *Becker*-Trier: Eine Zeitfrage aus dem Erwerbsobstbau. *Kühner*-Eisenach: Kriegerheimstätten. *Grobben*-Berlin: Der deutsche Obstbau und -Handel nach dem Kriege.

Mazarin-Worms: Bericht über eine Reise durch Südfrankreich. *Huber*-Oberzwehren: Das Kali und die hauptsächlichsten Kunstdüngemittel und deren Anwendung. *Lierke*-Berlin: Das Kali und andere künstliche Düngemittel für den Obstbau. *Schneider*-Leipzig: Wert und Bedeutung der Kalisalze als Obstbaumdünger. *Haacke*-Halle: Die Obstbaumdüngung. Die einfachste Einrichtung zur Fruchtsaft- und Marmeladenbereitung. Deutsche Heimstätten für deutsche Krieger. 7773

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

□ □ □

Zum Werte der neuen Poiteau.

Auszug aus dem Jahresbericht des Schwedischen Pomologen-Vereins für das Jahr 1914.

Obwohl das Klima selbst Mittel-Schwedens im Durchschnitt weit besser ist, als man in Deutschland annimmt, ist die Zahl feinerer Tafelbirnen, die für schwedische Verhältnisse passen, recht gering. Zu diesen wenigen gehört neben *Gellerts Butterbirne* und der in Schweden weitverbreiteten *holzfarbigen Butterbirne* (in Schweden als *Flemish Beauty* bekannt), auch die *Neue Poiteau.* In der Jahresschrift des schwedischen Pomologen-Vereins finden sich zwei Urteile über den Wert der Sorte, die deren Brauchbarkeit für den Norden hervorheben. Zuerst spendet ihr ein Liebhaber aus dem östlichen Mittelschweden hohes Lob als sicher ansetzende, allen Witterungsverhältnissen trotzende Sorte, die auf minder guten Boden, ja selbst auf Kiesboden oder trockenem Sandboden noch fortkommt. Sie hat dort die strengsten Winter ausgehalten und sich als vollkommen krankheitsfrei erwiesen. Im Anschluß hieran wird in einem späteren Hefte derselben Zeitschrift die Frage erörtert, wie weit nördlich die *Neue Poiteau* in Schweden noch mit Erfolg anzubauen ist. Als Beispiel für die Härte wird eine Einsendung prächtiger, bis 300 g schwerer Tafelfrüchte, aus der Gegend von Leksand angeführt. Leksand liegt am Siljansee in Mittel-Dalarne, also etwa unter dem gleichen Breitengrade oder noch etwas nördlicher wie die jetzt viel genannten Ålandsinseln. *Neue Poiteau* dürfte also mit zu den winterfestesten Sorten überhaupt zählen. Allerdings stammten die eingesandten Früchte vom Spalier, es bleibt aber andererseits zu berücksichtigen, daß der Garten, wo die Birnen gewachsen waren, ziemlich hoch über dem Meere liegt, und daß die Sorte für schwedische Verhältnisse an sich schon zu den späteren Birnen zählt.

Fertility, eine der fruchtbarsten Sorten. — Die Birne *Fertility* trägt ihren Namen mit Recht. Sie ist zwar keine feine Tafelfrucht, wird aber überall dort, wo man Früchte zu billigem Preis zweiter Qualität als Kochbirnen in Massen absetzen kann, von Wert sein. So lautet das zusammenfassende Urteil von *Carl G. Dahl,* dem Herausgeber der Jahresschrift des schwedischen Pomologen-Vereins, im Anschluß an eine Erörterung der guten und schlechten Eigenschaften dieser Frucht. Außerdem wird noch die Winterfestigkeit des Baumes und die Widerstandsfähigkeit der Blüte gegen Nachtfröste hervorgehoben. 7759

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

Versammlung von Mitgliedern des D. P.-V. und von Vertretern des deutschen Obstbaues am 23. Februar in Berlin.

Wir veröffentlichen nachstehend im Auszuge den Vortrag des Herrn Hauptmann *Ertheiler* und ferner aus dem Vortrag des 1. Vorsitzenden des Deutschen Pomologen-Vereins *Lorgus* die Vorschläge für die Bildung von Obstverkaufsvereinigungen. Es war wegen Raummangels zurzeit nicht möglich, diese Vorträge im Wortlaut zu veröffentlichen.

Deutsches Obst in der Kriegszeit.

Von Hauptmann *Ertheiler*, kommand. z. Kriegsministerium in *Berlin*.

Der Referent knüpft an die Vorbemerkungen des Vorredners über den Ernst der Gegenwart an. Das Thema seines Vortrages stehe damit im engsten Zusammenhange. Deutschlands an Geldmitteln stärkster Feind, England, wolle das deutsche Volk aushungern. Das werde ihm aber nicht gelingen, weil Deutschland mehr als ausreichend über Lebensmittel verfüge, und weil das deutsche Volk sich willig größere Einschränkungen auferlegen und seine Lebensweise den Verhältnissen anzupassen einmütig gewillt sei. Heute gäbe es noch große Teile in der Bevölkerung, die von solcher zeitgemäßen Lebensweise noch weit entfernt seien. Aufgabe der Behörden sei es, die Lasten des Krieges auf alle Teile des Volkes gleichmäßig zu verteilen. Dank der angeblich „humanen Kriegführung Englands" sei die Lebensmittelverteilung in Deutschland eine der wichtigsten Kriegsaufgaben geworden. Deutschland könne mit gleichem Stolz wie auf sein Heer und seine Marine auf seine Volkswirtschaft, seine Landwirtschaft und Industrie blicken. Durch den Aushungerungsplan Englands seien Brot, Kartoffeln, Gemüse zu Waffen geworden und nicht zuletzt auch das deutsche Obst. Der Krieg habe das deutsche Volk gelehrt, welche Bedeutung dem Obst als Volksnahrungsmittel zukäme. Das deutsche Obst könne aber erst zum Volksnahrungsmittel werden, wenn es zu Preisen käuflich sei, die auch die nicht wohlhabende Bevölkerung zu zahlen vermöge. Der Krieg erfordere, daß die Bedeutung des Luxusobstes hinter diejenige des Volksobstes zurücktrete, und alles Obst müsse heute ausnahmslos der Volksernährung nutzbar gemacht werden. Am wertvollsten für die Volksernährung und das Heer sei Marmelade als Ersatz für Butter, Schmalz, Margarine usw. Einen ungeheuren Umfang habe der Verbrauch von Marmelade im Heer angenommen. Wohl viele von unseren Soldaten, die vor ihrer Einziehung noch niemals Marmelade gegessen hatten, haben sich während der Dauer des Krieges so an dessen Genuß gewöhnt, daß sie sie auch nach ihrer Rückkehr in die Heimat nicht werden entbehren wollen. Wenn man von einer erzieherischen Wirkung des Krieges reden dürfe, so könne man dies von der Ernährungsweise in diesem Kriege sagen. Beachtenswert sei es auch, daß die Marmelade nicht wie die sonst üblichen Brotaufstriche und -Beläge durstreizend wirke, und infolgedessen nicht zum Alkoholgenuß anrege. Nach Ansicht des Landesbauinspektors *Becker* in Trier sei der größte und wichtigste Teil der Obstzucht der der kleineren und mittleren Betriebe. Gerade in diesen Betrieben verkämen im Herbst immer noch Mengen Obst unter und an den Bäumen. Die Zentral-Einkaufsgesellschaft hatte schon im vorigen Jahre, um dieses Obst vor dem Verkommen zu retten, eine umfangreiche Tätigkeit entwickelt. Die im Vorjahre gesammelten Erfahrungen verbürgen, daß die Organisation zuverlässig arbeite und alles Fall- und Wildobst und alle Waldbeeren gesammelt und verarbeitet werden. Erforderlich sei die Mitarbeit der Behörden, der landwirtschaftlichen Organisationen, insbsondere der Geistlichen, Lehrer, Frauen und Kinder. Wünschenswert wäre der sehr vermehrte Genuß frischen Obstes. Deutschland bleibe darin hinter anderen Nationen zurück. In Frankreich sei es auch in Arbeiterfamilien üblich, zu jeder Mahlzeit frische Früchte zu essen. In manchen deutschen Gasthäusern ließe man sich auch zur Erntezeit Äpfel und Birnen so mit Wucherpreisen bezahlen, daß man das Eingreifen der zuständigen Behörden wünschen müßte. Die Kinder müssen daran gewöhnt werden, in der Zeit, wo Obst billig ist, zu jeder Mahlzeit rohe oder frisch gekochte Früchte zu essen. Nicht nur Marmelade, sondern alle Arten der Obstverarbeitung zu Gelee, eingemachten Früchten, Fruchtsaft sind für den Haushalt und für die Volksernährung von großer Bedeutung. Als Ersatz für die teilweis fehlenden Blechdosen kommen Gläser (auch Steintöpfe usw.) in Betracht, wovon Deutschland genügend zur Verfügung habe. Die Hausfrauen können nicht genug Obst und Gemüse einmachen. Es sei auch mit einer sehr großen Nachfrage nach Äpfel- und Beerenwein im kommenden Herbst zu rechnen, weil den Bierbrauereien ziemliche Beschränkung auferlegt sei, um Gerste als Futtermittel zu sparen. Da der Gebrauch von Wasser als Trinkmittel oft an der Front auf starke Bedenken stößt, das Trinkbedürfnis aber natürlicherweise ein großes sei, ergebe sich eine sehr starke Nachfrage nach Obstsäften. Mit Rücksicht auf die Volksernährung sind heute viele, die früher gegen die Anwendung von Streckungsmitteln waren, anderer Ansicht geworden. Ihre Empfehlung sei von den Hausfrauen ausgegangen. Sie haben mit wunderbarem Geschick Marmelade unter Zusatz von Karotten, Rüben, Kartoffeln und Kürbis hergestellt; die Industrie, welche selbstverständlich solche Zusätze deklarieren müsse, befaßt sich selten mit solchen Zusätzen. Vom Standpunkt der Obstzüchter aus sei nichts dagegen während des Krieges einzuwenden. Auch der Herstellung von Dauerobst mittels Dörrens sei eine größere Ausdehnung zu geben. Deutschland würde auch künftighin nicht

ganz auf die ausländische Einfuhr gedörrten Obstes verzichten können. Wenn während des Krieges die auch für die Amerikaner sehr wichtige Einfuhr an gedörrtem Obst aus Amerika stocken würde, könnte sich Deutschland mit Hilfe der Streckungsmittel auch durchhelfen. Die getrockneten Pflaumen aus dem Balkan usw. bekämen wir doch. Es sollte darauf hingewirkt werden, daß in Hauswirtschaften Obst gedörrt werde. Die Frauen hätten nur nötig, Feuerungen, die sowieso unterhalten würden, zu diesem Zwecke auszunützen; nicht so wirtschaftlich würde es sein, wenn ein Feuer ausschließlich für den Zweck des Dörrens unterhalten würde. Redner beziffert die heimische Obsterzeugnis auf 2 543 000 Tonnen (= 25 430 000 Doppelzentner im Frieden, wozu ein Einfuhrüberschuß von 824 000 Tonnen = 8 240 000 Doppelztr.) käme. Redner führt aus einem Aufsatz in der D. O.-Ztg. über die Ergebnisse der deutschen Obstbaumzählung an, daß unsere heimische Erzeugung von Aprikosen und Pfirsichen nur den dritten Teil unseres Verbrauches deckt, Deutschland könne aber während des Krieges ruhig auf Aprikosen und Pfirsiche verzichten, und wenn der Krieg erst vorüber, würden die Ausländer glücklich sein, wenn sie in Deutschland für ihre Aprikosen und Pfirsiche wieder Absatz fänden. Die deutschen Obstverbraucher würden künftig mit einer wesentlich größeren Zufuhr aus der Türkei und aus Bulgarien zu rechnen haben. Einzelne Balkanstaaten seien mit ihrer Pflaumenernte hauptsächlich auf den deutschen Markt angewiesen. Pflaumenmus werde auch viel aus gedörrten Pflaumen hergestellt. Die Obsteinfuhr aus Belgien habe im vorigen Jahre einen großen Umfang gehabt. Zur Regelung dieser Einfuhr sei die Obstzentrale in Brüssel eingerichtet. Diese Brüsseler Obstzentrale habe auf dem deutschen Markte als Preisregulator gewirkt. Man habe nicht etwa die Notlage der Belgier ausgenützt, habe vielmehr den belgischen Obstzüchtern einen Preis gewährt, der den Friedenszahlen gleichkam. Da hierzu noch die Frachtkosten gerechnet werden mußten, so konnten die deutschen Obsterzeuger durch diese Preise nicht geschädigt werden, andrerseits konnte auch von keinen zu teuren Obstpreisen für den Verbraucher die Rede sein. Außer Birnen und Äpfeln wurden bedeutende Mengen der berühmten Brüsseler Weintrauben so billig wie noch nie zuvor nach Deutschland gebracht. Die Allgemeinheit besitzt ein starkes Interesse an der deutschen Obsterzeugung und der Hebung des deutschen Obstverbrauches. Um den Obstverbrauch zu steigern, sei es nötig, die Preise für Volksobst niedrig zu halten. Die verarbeitende Industrie als Obstverbraucher müsse fordern, daß große Gebiete einheitlich bepflanzt und ihre Ernte gleichmäßig zum Absatz käme. Dieser Forderung müssen die Obstzüchter zu entsprechen versuchen. Redner führt zwei Aufsätze aus der D. O.-Ztg. als Beweis dafür an, daß die deutschen Obstzüchter diese Notwendigkeit erkannt haben und ernsthaft bestrebt seien, ihr zu entsprechen. Die Behörden vereinten gegenwärtig ihr Bestreben mit den Vertretern der Fach-Verbände, einen gerechten Interessen-Ausgleich zu finden, und die führenden Männer des Obstbaues könnten es deshalb auch verantworten, wenn sie unter dem Druck der heutigen Verhältnisse über die Geschäftsinteressen das allgemeine Interesse in einzelnen Fällen setzten. Redner verweist zum Schluss auf die hohe Bedeutung der inneren Kolonisation in Deutschland als Mittel, den Auswüchsen großstädtischen Lebens in Verbindung mit der Förderung des Obst- und Gemüsebaues entgegenzuwirken. Nach dem Kriege würden diese Arbeiten durch die Gründung von Kriegerheimstätten eine bedeutende Erweiterung erfahren, und den Obstzüchtern erblühe auch hieraus eine hohe vaterländische Bedeutung.

Der Vortrag erntete reichen Beifall.

Lorgus dankt dem Vorredner für die lehrreichen Ausführungen. Als besonders beherzigenswert erscheine das, was über die Verarbeitung von frischem, insbesondere von Abfall- und minderwertigem Obst im Haushalte mittels Dörrens und Einmachens zu Dauerware gesagt wäre.

Huber, Direktor der Obstbaulehranstalt in Oberzwehren: Der Redner pflichtet dem Referenten in der hohen Wertung der Marmelade bei und wünscht, daß solche nicht nur im Großbetriebe, sondern auch in Klein- und Hausbetrieben hergestellt werde. Ferner erscheine es notwendig im Hinblick auf den Mangel an Fetten und Ölen, daß der deutsche Nußbaumbestand möglichst dem Lande erhalten bleibe.

Auf Anraten des Vorsitzenden, Herrn *Lorgus*, formuliert Redner die geäußerten Wünsche als Anträge, die beim Reichsamt des Innern gestellt werden sollen. Die Versammlung erklärt sich mit diesen Anträgen einverstanden.

Frau *Böhm*, Vorsitzende des Verbandes der Ostpreußischen hauswirtschaftlichen Frauenvereine, teilt mit, daß man in Ostpreußen sogenannte Obst-Einkochküchen eingerichtet habe, wohin von der einheimischen Bevölkerung Abfall und minderwertiges Obst in kleinen Mengen geliefert werde. Aus diesem sonst dem Verderben verfallenen Obst werde Marmelade hergestellt, die entweder z. B. an Lazarette umsonst oder an die Bevölkerung zu sehr mäßigem Preise verabfolgt werde.

Frau *Ehrlich*-Berlin wendet sich gegen die Bemerkung des Herrn Hauptmann *Ertheiler*, daß Marmelade nicht durstreizend wirke; sie empfiehlt, mehr frisches Obst als Ersatz für Butter und Belag zu trockenem Brot zu essen. Sie fordert ferner Einschränkung der alkoholischen Obstweinerzeugung, überhaupt zeitige der Alkohol auch bei der Armee üble Erscheinungen.

Degenhard, Stadtgartendirektor a. D., Groß-Sedlitz bei Dresden empfiehlt, darauf zu achten, daß Nußbäume nur dort angepflanzt werden, wo die Boden- und die Witterungsverhältnisse ihrem Wachstum förderlich sind. Er habe eine umfangreiche Obstkultur wegen Mangel an Arbeitskräften eingehen lassen müssen. Redner wandte sich dann auch gegen den Alkoholgenuß.

Geh. Regierungsrat Dr. *Uhlemann*, Gros-

senhain, Vertreter des Landesobstbauvereins für das Königreich Sachsen, rät, die Freigabe von Kupferkesseln bei der die Beschlagnahme ausübenden Reichsbehörde zu beantragen, und glaubt, daß wirksamer als der hier gestellte allgemeine Antrag Anträge sein würden, die von den einzelnen Betrieben, Hausbetrieben mit der Begründung gestellt würden, daß sie ihre Kessel zur Verarbeitung von Obst zu Dauerware nötig hätten.

Trobchen, Werder a. Havel teilt mit, daß er sich wegen der Freigabe von kupfernen Kesseln mit Erfolg an die Gemeindeverwaltungen gewandt habe. In den Gemeinden Werder und Lindow sei in Erfolg entsprechender Anträge jeder 6. oder 7. Kessel freigegeben worden.

Frau *Böhm*: Die Grudefeuerung eigne sich bestens für das Dörren von Obst.

Mazarin: Die Aprikosen- und Pfirsichkulturen seien in Süddeutschland noch sehr ausdehnungsfähig. Die Einfuhr aus dem Auslande sei in diesem Jahre sehr groß gewesen, obwohl auch die deutschen Ernten sehr ertragreich ausgefallen seien. Dies sei eine Erscheinung, die sich wiederhole, und erkläre sich dadurch, daß, wenn Deutschland eine reiche Ernte an diesen Früchten habe, gleichzeitig auch im Auslande die Ernte sehr reichlich ausfalle, und infolgedessen das Angebot ausländischen Obstes steige.

Hauptmann *Ertheiler* geht in seinem Schlußwort auf die von den verschiedenen, sich an der Aussprache beteiligenden Rednern vorgebrachten Wünsche ein. Die Heeresverwaltung tue bereits alles mögliche, um alkoholfreie Getränke einzuführen. Die Wirtschafts-Ausschüsse in den besetzten Gebieten leisteten darin, wie in vielem anderen Hervorragendes.

Zusammenschluß der Obstzüchter zu gemeinsamen Lieferungen während der diesjährigen Ernte.

Von *A. Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in *Eisenach*.

Die Obstverwertungsindustriellen und Obstgroßhändler haben im vergangenen Jahre Obst bei den Obstzüchtern aufgesucht, während sie in früheren Jahren gewohnt waren, daß es ihnen angeboten wurde. Infolge des vorjährigen ungewöhnlich großen Obstverbrauchs seitens der Obstverwertungsindustrie und der sehr großen Zahl von Vereinen, die sich überall in den Dienst der Fürsorge für Heer und Verwundete stellten, ist Obst aller Art in ungeheuren Mengen verarbeitet worden. Dies wird voraussichtlich auch in diesem Jahre zutreffen, sofern der Obstverwertungsindustrie und den Vereinen das für sie notwendige Weißblech in genügender Menge von der Heeresverwaltung zur Verfügung gestellt wird. Trotz der Zuversicht auf große Nachfrage in diesem Jahre ist es notwendig, dafür zu sorgen, daß den Obstgroßabnehmern soweit wie nur irgend möglich erleichtert wird, deutsches Obst in grösseren Mengen gleicher Arten aus demselben Ort oder Bezirk zu kaufen. Diese Aufgabe sollen V e r k a u f s v e r e i n i g u n g e n erfüllen, die in einfachster Gestalt und nicht als Genossenschaften oder Gesellschaften m. b. H. gebildet werden müssen. Die Vorarbeiten hierfür müssen schon deshalb so bald wie möglich beginnen, um rechtzeitig geeignete Männer und Frauen zu finden und zu veranlassen, die Geschäftsführung solcher Obstverkaufsvereinigungen zu übernehmen. Für diese unterbreiten wir die folgenden Vorschläge.

1. Obstverkaufsvereinigungen (O. V. V.) sollen nur dort errichtet werden, wo schon Obstbau unter gleichartigen Verhältnissen betrieben wird, und
2. gleiche und ähnliche Obstarten bezw. Obstsorten oder Beerenobst gleicher Art in größerer Zahl tragbarer Bäume oder Sträucher vorhanden sind, so daß — Mißernten ausgenommen — voraussichtlich größere Mengen Obstes in diesem Jahre geerntet werden.
3. O. V. V. sind nur dort am Platze, wo andere bewährte Handels- und Verkaufs-Einrichtungen für den Obstabsatz noch nicht bestehen und wo die Obstzüchter bisher keinen sicheren und lohnenden Absatz für ihr Obst gefunden hatten.
4. Alle O. V. V. müssen auf der einfachsten Grundlage mit klaren Bestimmungen über die Pflichten und Rechte der Obstzüchter, die sich der O. V. V. anschließen, begonnen werden. Diese Bestimmungen müssen geeignet sein, den Boden für den weiteren Ausbau und für eine künftige stärkere Organisation zu bilden.
5. Es müssen alle Kosten von Anfang an auf das Äußerste so lange beschränkt werden, bis nach eingetretenen Erfolgen vollkommenere Einrichtungen getroffen werden können. Als Geschäftsführer im Nebenberuf müssen Pastoren, Lehrer und sonst geeignete Männer und Frauen geworben werden, die für ihre Arbeit einen Prozentsatz von dem Werte des verkauften Obstes — etwa 3—5 % — erhalten.

 E s m u ß d e r A n s c h l u ß a n l a n d w i r t s c h a f t l i c h e G e n o s s e n s c h a f t e n d o r t, w o d i e s e b e s t e h e n, g e s u c h t w e r d e n.
6. Es müssen Bestimmungen darüber getroffen werden, daß das Obst zuverlässig und in der üblichen handelsmäßigen Beschaffenheit geliefert wird. Die an den O. V. V. beteiligten Obstzüchter müssen sich für den Anfang einen, manchem zuerst ungewohnten Zwang auferlegen, um dadurch das Ziel der Vereinigung zu erreichen, für ihr Obst sicheren Absatz zu erhalten und sich für die Zukunft eine treue Kundschaft zu sichern.

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

7. Es müssen baldmöglichst für die Bezirke der O. V. V. sachverständige Vertrauensmänner ermittelt werden, die bei eintretendem Streit das gelieferte Obst beurteilen.
8. Es muß das Muster eines Lieferungsvertrages aufgestellt werden, mit Bestimmungen über: handelsmäßige Beschaffenheit, — Reifegrad — bei Beerenfrüchten ob vollreif oder halbreif, ob mit oder ohne Stiel — Abnahmeort — Zahlungsort — Zahlungsweise — Verpakkungsart.

 Von dem Lieferungsvertrage oder Schlußschein müssen 4 Durchschriften für den Obstzüchter, die Verkaufsvereinigung, den Käufer und die Zentralstelle ausgefertigt werden.
9. Der Lieferungsvertrag (Schlußschein) muß auch die Bestimmung enthalten, daß das gelieferte Obst unter allen Umständen von dem Besteller abgenommen werden muß. Bei Beanstandung der Lieferung hat der Sachverständige es zu beurteilen, und es wird, falls es nach dessen Gutachten mangelhaft und minderwertig ist, der festgestellte Minderwert in Abzug gebracht.
10. Den O. V. V. liegt es ob, mit Großabnehmern Preise zu vereinbaren und rechtzeitig Abschlüsse zu machen. — Die den O. V. V. angeschlossenen Obstzüchter müssen damit rechnen dürfen, für ihr Obst sicheren Absatz und für ihre Arbeit einen, dieser entsprechenden Lohn zu erhalten. —

 Es sollen deshalb für dieses Jahr und für die folgenden Jahre von Obstzüchtern und Obstgroßabnehmern Preise festgestellt werden, die, wenn es nötig ist, vor der Ernte und deren Ausfall unter Mitwirkung beider Teile geändert werden. —
11. Außer den O. V. V. wird eine oder werden nötigenfalls mehrere Zentralstellen geschaffen, welchen die geschätzte Ernte aus Orten oder Bezirken, wo O. V. V. gebildet sind, regelmäßig gemeldet wird. Die Schätzung wird im Laufe der fortschreitenden Ernte berichtigt und der Zentralstelle laufend gemeldet.

 Die Zentralstelle ermittelt Käufer und weist diese den O. V. V. nach. Die Arbeit der O. V. V. und der Zentralstelle muß bald beginnen; sie muß den diesjährigen Obstbedarf der Konservenfabriken und anderen Großabnehmer ermitteln.
12. Die Zentralstelle soll, soweit es ihr möglich ist, auch den Bedarf an Verpackungsgefäßen und -Geräten feststellen und den Ankauf vermitteln. Die Zentralstelle soll auch rechtzeitig sich bemühen, die Freigabe des für die Herstellung von Obstdauererzeugnissen notwendigen Zuckers, von Dosen zu erreichen und die für die Ernte notwendigen Hilfskräfte z. B. Kriegsgefangene, genesende Krieger und für die im Heere stehenden Obstzüchter Urlaub zu erlangen. Es liegt ihr auch die rechtzeitige Beschaffung von Eisenbahnwaggons und von Kunstdünger ob.

 Die Zentralstelle hat auch den Anschluß an die Obstverkaufsvermittelungsstellen der Landwirtschaftskammern und Landesobstbauverbände herbeizuführen. Sie soll auch die Obstzüchter andauernd ermahnen, daß sie ihre minderwertigen Früchte selbst verwerten und nicht den Markt damit belasten und dadurch einen Preissturz hervorrufen.

Jede Kriegsarbeit — zu dieser zählen auch die vorgenannten Maßnahmen — muß die Friedensarbeit auf wirtschaftlichem Gebiet vorbereiten.

Wir haben in allen Jahren die Erfahrung gemacht, daß selbst bei größerer Nachfrage, wie z. B. im vergangenen Jahre, manche Obstzüchter ihr Obst nicht oder nur zu Spottpreisen verkaufen konnten. Es muß dafür gearbeitet werden, die Gewohnheit des wirklich riesenhaften vorjährigen Verbrauchs von Obst und Obstdauererzeugnissen an Stelle von Butter, Schmalz und Margarine im Heere, in Kriegslazaretten, städtischen Krankenhäusern, Fürsorgeanstalten und in Familienhaushaltungen auch in Zukunft zu erhalten.

Es muß die Aufgabe aller sein, die sich die Förderung des deutschen Obstbaues zur Aufgabe gestellt haben, nicht nur darauf sich zu beschränken, Neupflanzungen von Obstbäumen zu empfehlen; sondern Maßnahmen zu treffen, durch die es jetzt und künftig gelingen kann, deutsches Obst sowohl in obstarmen als auch in obstreichen Jahren sicher und lohnend abzusetzen.

Man darf bei den jetzt zu bildenden O.V.V. nicht wieder die Fehler begehen, an denen manche ursprünglich aussichtsvolle O. V. V. zugrunde gegangen sind: zu kostspielige Einrichtungen, bei denen man nicht berücksichtigte, daß diese in obstarmen Jahren oft überhaupt nicht und in Durchschnittsjahren nicht während des ganzen Jahres benutzt werden können. Der schlimmste Feind des gemeinsamen Obstverkaufes bestand darin, daß viele Obstzüchter nur lieferten, wann und wie es ihnen gefiel; sie verkauften ihr gutes Obst, wo sie wollten und verlangten von den O. V. V., daß sie ihnen minderwertiges Obst zu hohen Preisen abnehmen sollten.

Die Erfolge, die mit O. V. V. im Auslande gemacht sind, berechtigen zu der Erwartung, daß auch in Deutschland diese Einrichtungen für Obstzüchter und Obstkäufer befriedigend und für beide Teile nutzbringend sein werden.

7757

□ □ □

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

„Frühlings Erwachen“ im Januar 1916.

Das Jahr 1916 hat so merkwürdig begonnen, daß es sich wohl verlohnt, darüber einige Aufzeichnungen zu machen, selbst wenn diese nur dazu dienen sollten, die späteren Folgeerscheinungen zu verstehen. Ein außergewöhnlich milder Winter, der nur im November einige kalte Tage aufzuweisen hatte, brachte die Vegetation schon frühzeitig zum Erwachen; schon im Dezember herrschte in der Pfalz das reinste Frühlingswetter.

Schneeglöckchen, Crocus und frühblühende Gartensträucher, wie Zwergmandel (*Prunus orientalis*), Feuerbusch (*Cydonia japonica*), *Forsythie* u. a. begannen schon am 4. bis 6. Januar zu blühen; bald folgten Kornelkirsche (*Cornus mas*), Veilchen und Gartenprimel und an sonnigen Wegrändern konnte man schon blühenden Huflattich (*Tussilago Farfara*), in Busch und Wald stäubende Haselnußblüten und entwickelte Weidenkätzchen finden.

Auch die Obstbäume wurden zu vorzeitiger Entwickelung gedrängt. Den Reigen eröffnete, wie gewöhnlich, der Mandelbaum, dessen Kultur in der Pfalz in letzten Jahren einen erfreulichen Aufschwung nahm. Nicht nur im Weinbergsgelände wurden zahlreiche Bäume angepflanzt, sondern man legte — wohl ein einziger und eigenartiger Fall in deutschen Landen — sogar Straßenpflanzungen längs einiger Bezirksstraßen an. Die Blüte begann schon etwa am 10. Januar; Ende Januar standen die Bäume an geschützten Stellen, Anfang Februar sogar im offenen Weinberggelände in voller Blüte.

Den Mandeln folgten die Aprikosen, deren erste Blüten sich an warmstehenden Gartenbäumen schon zu Anfang, sonst gegen Mitte Februar öffneten. Am 20. Februar sah ich in Gärten vollerblühte Hochstämme.

Gleichzeitig, wenn nicht noch etwas früher, fingen die Mirabolanen zu blühen an und brachten es bis 20. Februar zu voller Blüte.

Die Pfirsichbäume erschlossen an Mauerspalieren einzelne Blüten ebenfalls schon im halben Februar. Freistehende Bäume brachten es an recht geschützten Standorten bis 20. Februar sogar zum Blütenbeginn. Die meisten Knospen blieben zwar noch geschlossen; doch schauten schon die roten Blumenblätter heraus, und die ganzen Kronen zeigten infolgedessen einen roten Schimmer.

An Birnbäumen waren bis Mitte Februar die Blütenknospen mächtig angeschwollen. Aus den gelockerten, auseinander gedrängten Knospenschuppen heraus kamen selbst an freistehenden Bäumen die noch geschlossenen Blütenbüschel zum Vorschein. An den freistehenden Pyramiden von *Williams Christbirne* unseres Obstgartens haben sich die Triebanlagen der Blütenknospen schon zu einer Länge von 18 mm entwickelt.

Quittenbäume (*Angers*) waren bis 20. Februar stark ergrünt; die Blättchen besaßen schon eine Länge von 1½ cm, die Blüten aber waren noch unentwickelt.

Kirschbäume hatten am 20. Februar stark angeschwollene, grünlich schimmernde Knospen, die stellenweise schon die Umrisse der Blütenbüschel erkennen ließen. Im gleichen Entwickelungsstand befanden sich auch Mirabellen, Zwetschen und Pflaumen; Apfelbäume zeigten noch wenig Leben.

Zur Vervollständigung des Bildes sei noch erwähnt, daß am 20. Februar die meisten Gartensträucher — zumal *Loniceren*, *Ribes*, *Clematis* u. a. stark ergrünt waren. Syringen hatten schon beblätterte Triebe von 3—5 cm Länge, an denen in freistehenden Anlagen die Blütenrispen deutlich zu erkennen sind. Ebenso haben die Kletterrosen (*Crimson Rambler*) schon 3—6 cm lange Blattbüschel entwickelt, das gleiche gilt von Holunder (*Sambucus nigra*).

Eine so frühe Entwickelung der Vegetation ist hier seit Menschengedenken nicht beobachtet worden und gehört wohl zu den Erscheinungen, von denen man mit Staunen beim Nachschlagen in alten Chroniken gelegentlich zu lesen pflegt. — Inzwischen ist es nun wieder Winter geworden! Verhältnismäßig starke Kälterückschläge (bis zu — 8 Grad) lassen für die zu so vorzeitigem Leben erwachten Obstbäume das Schlimmste befürchten. Mandel-, Aprikosen- und der größte Teil der Pfirsichblüten können als verloren gelten. Ob auch Birnen und Kirschen gelitten haben, konnte noch nicht festgestellt werden.

Direktor Dr. *Zschokke* in *Neustadt a. d. H.*

◻ ◻ ◻

Wie wird's enden?

Ein paar Worte vom Werden und Wachsen! Wir haben schon manchen milden Winter hinter uns, aber eines derartig gelinden Regiments wissen sich wohl selbst die sog. „ältesten Leute“ nicht zu erinnern und man muß sich täglich nicht ohne Sorge fragen: „Wie wird's enden?“ Wenn zu anderen Zeiten anfangs März unsere bekannten Frühblüher unter den Gehölzen: die *Prunus Pissardii*, die verschiedenen *Forsythien*, das fast bei jeder Temperatur blühende *Jasminum endiflorum*, die *Feuerdorn* und andere Mitte bis Ende Februar schüchtern sich zeigten, war man erfreut und dachte an den kommenden Frühling. In diesem Jahre erschienen sie aber schon anfangs Februar und sind jetzt (in der Mitte des Monats) fast verblüht.

Im Obstgarten sieht's nicht besser aus. Nach den *Japanischen Pflaumen* zeigten sich einzelne Aprikosen und von den Pfirsichen ist's *Triumph*, der mit der Blüte am weitesten voraus ist. Vom sonstigen Steinobst möchten *Wiener Frühzwetsche, Tragédie, Uhlhorns Konservenpflaume, Zwetsche Großherzog* usw. sich voreilig zeigen.

Auch die Birnen zeigen einzelne voll entwickelte Knospen, dem Aufspringen nahe: *Frühe Tivoli, Gräfin von Paris, Pastorenbirne, Gute Luise, Clairgeau, Alexander Lucas, König Karl, Diels, Herzogin von Augoulême, Gellerts B.B.*, sie alle haben bedenkliche Neigung, zur vorzeitigen Entwicklung.

Von den Kirschen ist noch wenig zu sagen und selbst die sonst in der Blüte früheste

von allen, die *Schöne von Orléans*, ruht noch. Der Knospenansatz ist überaus reich.

Auch die Äpfel sind noch ziemlich zurück, wohl aber zeigen die Quitten grüne Triebe. Für alle wird man in Sorge leben müssen. Geht der Winter, der bis jetzt ja eigentlich kein Winter war, ohne Kälte vorüber, mag's gehen! Und wenn uns dann im März und April die Nachtfröste verschonen und die „Hoffnung auf Segen" sich erfüllt, dann dürfen wir der Vorsehung dankbar sein! Aber, aber: Wie wird's enden? — 7739

Baden-Baden, den 19. 2. 1916.

Gr. Hofgärtner *R. Ahrens*.

□ □ □

Kohlenstoff-Versorgung und Ertrag der Obstbäume.

Von Dr. *Hugo Fischer* in *Bromberg*.

Seit vielen Jahren beschäftige ich mich mit der „Theorie der Blütenbildung", d. h. mit der Frage nach dem näheren Zusammenhang der Bedingungen, unter welchen irgendwelche Pflanze früher oder später oder auch gar nicht zur Blüte gelangt, und, je nach den Bedingungen, reicher oder kümmerlicher blüht. Mit der Blütenbildung im engsten Zusammenhang steht aber der Fruchtansatz; die Pflanze verbraucht hier wie dort die gleichen Stoffe.

Diejenigen Bedingungen nun, unter welchen die Pflanze aus der Stengel- und Blätterbildung zur Blütenreife übergeht, sind teils solche, welche die Kohlenstoff-Ernährung der Pflanze begünstigen, teils solche, welche die Aufnahme des Wassers und der darin gelösten Nährsalze einschränken. Die Kohlenstoff-Ernährung erfolgt durch „Assimilation" der in der Luft enthaltenen Kohlensäure, welcher Vorgang durchaus an grüne Pflanzenteile und an eine ausreichende Menge von Licht gebunden ist. So kam ich denn zur Aufstellung des Satzes, daß Vorwiegen der Lufternährung — oder Abnahme der Bodenernährung — die Blütenbildung begünstigt, während umgekehrt Abnahme der Lufternährung — oder Vorwiegen der Bodenernährung — die Neigung zur Blütenbildung unterdrückt und die rein vegetative Entwicklung begünstigt.

Gerade für ausdauernde Pflanzen, insbesondere für Bäume, lagen Beobachtungen vor, die auf jenen Zusammenhang hinzuleiten geeignet waren. Es sei an die sogenannten „Samenjahre" unserer Waldbäume erinnert. Schon gegen die Mitte des vorigen Jahrhunderts wußte man, daß diese in gewissen Zeitabschnitten wiederkehrende Erscheinung mit einer sehr starken Anhäufung von Stärkemehl in den Speichergeweben der Stämme verknüpft ist, daß aber dieser Vorrat bis auf ganz geringe Reste verbraucht ist, wenn ein solches Samenjahr vorüber ist.

Viele Baumarten brauchen ein bis mehrere Jahre, ehe sie sich von der durch Blüten- und Fruchtbildung geschehenen Erschöpfung wieder erholt und genügend Assimilate aufgespeichert haben, um wieder von neuem ausgiebig blühen und fruchten zu können.

Dieses periodische Auftreten der Blütenbildung ist jedoch auch von Witterungseinflüssen in hohem Grade abhängig. Die im Frühjahr einsetzende Blüte unserer Obstbäume ist ja im wesentlichen ein Erzeugnis des vorangegangenen Jahres. War dieses trübe und regnerisch, so haben die Bäume wenig Assimilate angehäuft; gab es viel Sonnenschein, so war auch reichlich Anlaß zum Assimilieren da. Das, was der Obstpflanzer als „Ausreifen des Holzes" bezeichnet, ist wahrscheinlich nichts anderes, als eine recht dichte Anhäufung von Stärkemehl in den Holzzellen.

Ist aber einmal, etwa durch Frühjahrsfröste, die Blüte und die Fruchternte schwer geschädigt worden, dann haben die Bäume ihr Reservekapital nur wenig angreifen können, haben also Ersparnisse gemacht, und blühen dann im nächsten Jahr um so reicher.

In der Obstkultur ist ja natürlich das ungleichmäßige Tragen der Bäume sehr unerwünscht, und man kann ihm in gewissem Grade durch Auswahl regelmäßig tragender Sorten entgegenarbeiten, aber wohl kaum mit durchschlagendem Erfolg. Zudem ist, wie gesagt, der Blütenansatz von der Witterung des Vorjahres abhängig, es liegt also eine wirkliche Gleichmäßigkeit von Jahr zu Jahr ziemlich außer dem Bereich der Möglichkeit.

Nun ist es wohl aber als sicher hinzustellen, daß Blütenbildung und Fruchtansatz, wenn sie auf einer Anhäufung von Stärkemehl im Holz beruhen, dann auch begünstigt werden müssen, wenn wir den Bäumen die Möglichkeit erleichtern, „Assimilate" zu erwerben. Dazu gehört, wie gesagt, Licht und Kohlensäure — „mehr Licht" können wir ihnen nicht gut geben, als der Himmel spendet, wohl aber mehr Kohlensäure, als die Natur ihnen bietet.

Meine auf Kohlensäureernährung der Pflanzen bezüglichen Versuche, die ich vornehmlich in „Gartenflora" 1912, S. 298, und ebenda 1914, S. 125 veröffentlicht habe, erstreckten sich vorwiegend auf Blütenpflanzen und auf Kulturen im Glashaus. Ausbildung von Früchten habe ich bisher nur an Tomaten und Gurken, auch diese unter Glas, verfolgt; von letzteren, die ziemlich gelitten hatten (die Ursache blieb unbekannt), hatte ich nur eine Mehrernte von 12 Prozent; die Tomaten aber ergaben unbehandelt 2,4, mit künstlicher Zufuhr von Kohlensäure 4,4 kg Früchte, also fast das doppelte, und das bei nicht sehr günstigen Lichtverhältnissen! Warum sollte nicht eine gleiche, ja bei guten Lichtverhältnissen noch höhere Ernte auch mit Erdbeeren, Pfirsichen, Trauben, Ananas usw. erzielt werden können?

Von den möglichen Kohlensäurequellen wird sich wohl die in Stahlflaschen komprimierte Kohlensäure für unseren Zweck eignen, sie bietet jedenfalls das sauberste Verfahren; man würde auf 1 qm etwa 1 Liter = 2 g Kohlensäure geben. Doch sind hier, wegen einer möglichst handlichen und nicht zu kostspielige Apparate erfordernden Abmessung der täglichen Gabe, noch einige Vorfragen zu erledigen. Wenn meine Anregung erst einmal größere Beachtung und Verbreitung in der praktischen Gärtnerei gefunden haben wird, dann, denke ich, wird man es auch dem

Einzelnen überlassen können, die tägliche Kohlensäuregabe aus der Stahlflasche nach Gutdünken ausströmen zu lassen, wie der erfahrene Gärtner auch das Begießen seiner Pflanzen nach Bedarf, nicht nach der Schablone regelt.

Nötig ist es in jedem Fall, das Haus etwa zwei Stunden lang geschlossen zu halten; ein kurzes Öffnen der Türe mag hingehen, aber die Lüftung würde ja die wertvolle Kohlensäure hinausführen. Die Gewächshäuser nach Bedarf zu lüften, ist ja alter Brauch und Vorschrift; wenn man damit gute Erfahrungen gemacht hat, so geht das ganz gewiß zu einem guten Teil auf die Kohlensäurefrage zurück — unbeschadet der Tatsache, daß das Lüften auch noch andere Vorteile bietet. Es muß notwendig in jedem abgeschlossenen Raum, in welchem grüne Pflanzen dem Licht ausgesetzt sind, binnen kurzem ein Mangel an Kohlensäure eintreten; das Lüften bringt mit der frischen Luft auch frische Kohlensäure herein, wenn diese auch nur etwa 1/3000 der Luft ausmacht — besser wenig als gar nichts.

Wir sprachen bisher nur von Kulturen unter Glas — wie steht es nun mit solchen im freien Lande?

Hier wird sich freilich mit den bisher besprochenen Verfahren wenig ausrichten lassen, ein Erfolg ließe sich zweifellos erzielen, aber wahrscheinlich würden die Unkosten höher sein als der praktische Gewinn, und damit wäre dann die Frage erledigt. Das nehme ich deswegen an, weil die Kohlensäure, höchstens Zeiten ganz windstiller Witterung ausgeschlossen, sich zu rasch in der Luft verteilen und in einem zu geringen Prozentsatz ausgenützt werden würde. Nur etwa an einer Spaliermauer könnte man durch sehr langsam zu entwickelnde Kohlensäure, etwa durch kleine Öllämpchen, vielleicht günstige Ergebnisse erzielen.

Ganz anders liegt die Sache, wenn wir den Boden einer Obstpflanzung so behandeln können, daß er als tätige Kohlensäurequelle das Gedeihen, das Blühen und Fruchten unserer Bäume förderlich beeinflussen müßte. Jeder Boden, der organische Substanz, also abgestorbene pflanzliche oder tierische Reste enthält, strömt Kohlensäure aus, der eine mehr, der andere weniger, dieser rasch, jener langsamer.

Jeder normale, also auch normal durchlüftete Boden läßt die organische Substanz nicht dauernd sich anhäufen, sondern er sorgt für ihre langsame Zersetzung, und das wichtigste Produkt dieser Zersetzung ist die Kohlensäure, die dem Boden langsam entströmt und nun wieder den wichtigsten Faktor für Ernährung und Wachstum der Pflanzen abgibt. Schon vor Jahrzehnten hat der hervorragende Forscher auf landwirtschaftlichem Gebiet, *Wollny*, durch sorgfältige Untersuchungen festgestellt, daß aus dem Erdboden oder dicht über demselben abgesogene Luft einige Male mehr Kohlensäure enthält als die Luft in beiläufig 1 m Höhe. Daß aber — bei guten Lichtverhältnissen — die Pflanzen ein Vielfaches an Kohlensäure mit bestem Nutzen verarbeiten können, haben meine oben erwähnten Versuche immer wieder gezeigt.

Hier kommt uns nun — was ja leider keineswges immer der Fall ist — die Natur entgegen: die unter sonst gleichen Bedingungen größte Menge an Kohlensäure wird in der warmen Jahreszeit erzeugt, weil die Wärme die Lebenstätigkeit der im Boden massenhaft verbreiteten Mikroorganismen mächtig steigert, während zugleich sonniges, trockenes Wetter, bei welchem also der Lichtfaktor am günstigsten mitwirkt, das Aufsteigen der Kohlensäure aus dem Boden beschleunigt, die von kaltem, feuchtem Boden in höherem Grade zurückgehalten wird.

Ziehen wir die praktischen Folgerungen für unsere Obstpflanzungen, so ist es wohl nicht mehr zu bezweifeln, daß auch die Blühbarkeit und Tragfähigkeit der Obstbäume durch den verhältnismäßigen Reichtum an „Assimilaten", d. h. an stickstoffreier Substanz, bedingt wird.

Daß es sich dabei um ein Überwiegen der „Lufternährung" gegen die „Bodenernährung" handelt, hat man ja vielfach auch bei der Obstbaumdüngung erfahren. Viele Obstpflanzer dürften die Erfahrung gemacht haben, daß die gedüngten, namentlich die mit Stickstoff gedüngten Bäume im Ertrag zurückgingen. Es wäre aber voreilig und verkehrt, daraus ein Verdammungsurteil gegen das Düngen ableiten zu wollen! Erst vor wenigen Monaten kam im Obst-Ausschuß der Deutschen Gartenbau-Gesellschaft ein solcher Fall zur Sprache: eine Dame fragte um Rat, was denn mit einer ihrer Mutter gehörigen Obstpflanzung geschehen solle; die Bäume seien wiederholt gut und reichlich gedüngt worden, trotzdem trügen sie weniger statt mehr. Wahrscheinlich — soweit sich ein solcher Fall nach der Beschreibung beurteilen läßt — lag hier die Sache so, daß die Bäume infolge der Düngung erst sich mehr auf das Wachsen, auf die Bildung vieler neuer Zweige und Blätter verlegt, und deswegen zunächst ihr Blühen und Fruchten verringert hatten. Ebenso wahrscheinlich ist es aber, daß nach Aufbrauch der leichter aufnehmbaren Nährstoffe die Bäume nun erst reicher als zuvor tragen werden; denn wenn es zum Blühen und Fruchten kommt, wird natürlicherweise der besser entwickelte Baum (wie jede Pflanze überhaupt) auch reichlicher und nachhaltiger tragen als der schlechternährte. Allzu üppiges Blühen ist ja gerade oft ein Zeichen mangelhafter Ernährung, d. i. in unsrem Falle: Bodenernährung.

Bestätigt fand ich diese Anschauung in dem Vortrage, den am 18. Febr. v. J. Herr *Huber*-Oberzwehren in der Versammlung des Deutschen Pomologen-Vereins hielt (s. D. O.-Z. 1913, Heft 7): *H.* betont ausdrücklich, man solle sich dadurch nicht abschrecken und irreführen lassen, wenn die gedüngten Bäume anfangs geringere Ernten geben: die Steigerung in Blütenbildung und Fruchtansatz tritt dann eben später, aber um so sicherer ein!

Man wird aber wahrscheinlich diesen vorübergehenden, aber unerwünschten Wirkungen einer Düngung entgegenarbeiten können, wenn man gleichzeitig auf eine bessere Ernährung mit Kohlensäure bedacht ist. Es kommen hierfür in Betracht: Stalldünger, Kompost, Torf und Gründüngung. Benutzen wir zu letzterer Hülsenfrüchte (Leguminosen), wie Lupinen, Serradella usw., so führen wir

dem Boden damit auch Stickstoff in größeren Mengen zu. Besonders möchte ich hier auf den Torf hinweisen. Roher Torf ist für Pflanzenwurzeln ungenießbar, ja geradezu Gift wegen seiner sauren Eigenschaften. Hat er aber erst ein paar Monate an der Luft gelegen, so ist er unschädlich, und will man noch ein übriges tun, so kann man mit wenig Kalk, etwa in Form von gemahlenem Mergel, die Säure abstumpfen.

Stalldünger hat ebenfalls die willkommene Eigenschaft, die Zersetzung sonstiger organischer Stoffe zu begünstigen, wohl deswegen, weil er — aus dem Verdauungskanal der Wiederkäuer — Keime von Bakterien enthält, welche den Zellstoff (Cellulose) besonders energisch angreifen und auflösen.

Alle organische Substanz aber, die wir dem Boden einverleiben, nützt dortselbst in mehrerlei Weise. Sie saugt wie ein Schwamm Wasser auf, um es an die Wurzeln allmählich wieder abzugeben; sie saugt auch die mineralischen Nährstoffe des Bodens auf, schützt dieselben somit vor Auswaschung, gibt sie aber ebenfalls an die Pflanzenwurzeln wieder ab; sie lockert den Boden, indem sie sich mit größerem oder geringerem Feuchtigkeitsgehalt ausdehnt und zusammenzieht, aber nicht in so großen dichten Klumpen, wie Lehm; schließlich aber ist sie von höchstem Wert als Kohlensäurequelle. Die Luft enthält deren ja stets gewisse Mengen (s. o.); jedwede Pflanze aber, die auf einem noch extra Kohlensäure spendenden Boden steht. ist dadurch besser gestellt. Torf bezw. Torfmull ist ja auch im Obstbau hier und da schon mit Erfolg angewendet worden.

Wie und wieviel man dem Boden einer Obstpflanzung an kohlenstoffhaltiger Substanz zuführen soll, das ist ja freilich im einzelnen noch zu prüfen; das gute Resultat kann man aber auf Grund der bisherigen Erfahrungen mit Sicherheit voraussagen.

Ein paar Worte sind noch anzufügen über die Unterkulturen in den Obstgärten. Praktiker, die ich darum befragt, waren nicht für dieselben eingenommen; sie schienen dem Obstertrag nicht förderlich und sollten höchstens in schmalen Streifen zwischen den Bäumen zugelassen werden. Schon wenn man nur die Nährsalze des Bodens in Betracht zieht, müssen Unterkulturen wie „Unkräuter", also schädlich wirken, weil sie doch immer Mitbewerber um jene Nährstoffe sind, deren auch die Bäume zum Aufbau aller ihrer Organe bedürfen. Gewichtiger noch wird die Frage, wenn wir sie auch unter dem Gesichtspunkt der Kohlenstoffernährung betrachten. Erhalten die Bäume alle Kohlensäure nur vom Wind herbeigetragen, dann hätten sie von der Unterkultur in dieser Hinsicht nichts zu leiden. Wenn aber, wie wir kaum bezweifeln dürfen, die dem Boden entströmende und wegen ihres hohen Gewichtes langsam aufsteigende Kohlensäure sehr wesentlich mit in Betracht kommt, dann muß jeder Pflanzenstock, der zwischen den Bäumen sproßt, als ein Räuber betrachtet werden. Eine dichte Pflanzendecke muß geradezu wie ein Sieb wirken, die Kohlensäure zurückhaltend und nur einer an Kohlensäure armen Luft den Durchgang, den Zutritt zu den Baumblättern gewährend.

Alles in allem bin ich überzeugt, daß die Obstpflanzer bei allen ihren Kulturen, sowohl unter Glas wie im Freien, der Kohlensäure-Versorgung vollste Aufmerksamkeit zu schenken haben; wenn sie dann auch die Mineraldüngung nicht verachten und nicht vergessen, werden sie für ihr eigenes Bestes sorgen. 61.3

□ □ □

Superphosphatschlempe, ein neues Düngemittel.

Chemikerzeitung Nr. 8, S. 81—82.

Melasseschlempe, früher ein Aafallprodukt, wurde bald als brauchbares Düngemittel erkannt und als Dünnschlempe an Landwirte verkauft. Ihre rasche Verderblichkeit und ihr großes Volumen erschwerten aber ihre unumschränkte Verwendung. Es wurde deshalb die Überführung in ein trockenes Düngemittel durch Eindampfen und durch Zusatz verschiedener wasseraufsaugender Stoffe versucht; aber immer blieb das Produkt hygroskopisch, was man auf den Gehalt der Schlempe an Basen, besonders des Betaïns zurückführte. Es gelang, durch Zusatz von Phosphorsäure, die Eigenschaft, Wasser anzuziehen, aufzuheben. Besser als reine Phosphorsäure eignen sich hierzu phosphorsaure Salze, wie z. B. Superphosphat. Der nach Mischen von Superphosphat mit Dickschlempe erhaltene Brei zerfällt nach kurzem Erwärmen in eine bröcklige Masse, die sich gut streuen und monatelang unverändert aufbewahren läßt. Ein Dünger aus 3 Teilen Superphosphat und 2½ Teilen Dickschlempe enthielt 2,25% Stickstoff, 6,33% Kali, 11,53% citratlösliche Phosphorsäure (8,40% wasserlösliche) und 7,32% Glührückstand.

Der Dünger ist zur Hälfte wasserlöslich und enthält 30% unveränderte Substanz. Durch Zusätze von Salpeter- und Ammoniaksulfat kann der Stickstoffgehalt, durch Beigabe von Kalisalzen der Kaligehalt gesteigert werden. Der Dünger enthält keine freie Mineralsäure, greift die Säcke nicht an und ist mit Salpeter mischbar. 6336

□ □ □

Obsternte und Obsthandel.

Obstpreise in Brüssel am 4. März 1916. Früchte sind in außergewöhnlicher Fülle vorhanden, besonders kommen Äpfel in reicher Fülle und besonderer Güte an.

Äpfel: *Bellefleurs* 0.24—0.32 Mk. 1 Kilo, *Renetten* 0.32—0.40, *Königlicher Kurzstiel* 0.32 bis 0.44; Trauben: *Colman* 1.20—1.60 Mk. 1 Kilo, Knoblauch 2.20—3.20 Mk. 1 Kilo; Apfelsinen 8 bis 8.80 Mk. 1 Hundert.

Marktpreise in Mecheln vom 23. bis 29. Febr. 1916. Für 100 Kilo Rotkohl 36.80 Mk., Weißkohl 22.40 Mk., Bleichzichorie 24 Mk., Schwarz-

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

wurzel 12 Mk., Rosenkohl 60 Mk., Möhren 14.40 Mk. Lauch 3.20 Mk., Sellerie 4.80 Mk. für 100 Stück.

Mitgeteilt vom Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und die Provinz Brabant. 7742

In einer der letzten Sitzungen des Beirats für Volksernährung wurden, wie „W.T.B." meldet, die Vorkehrungen zur **Versorgung mit frischem und gedörrtem Gemüse,** insbesondere auch die Preisgestaltung bei Frühgemüse, das den bestehenden Gemüsehöchstpreisen nicht unterliegt, sowie Maßnahmen zur Behebung der Strohnot besprochen. Eingehend wurde ferner die zeitweilige Freigabe geeigneter landwirtschaftlicher Arbeitskräfte seitens der Heeresverwaltung erörtert und von letzterer der Landwirtschaft weitgehendstes Entgegenkommen in Aussicht gestellt. 7756

Höchstpreise bei den Römern i. J. 301 n. Chr. Der Kaiser Diokletian, einer der tatkräftigsten, aber auch der willkürlichsten Zäsaren verordnete einen Preistarif, der im Jahre 301 n. Chr. verkündet wurde und bezwecken sollte, daß „im Falle einer Teuerung die Habgier der Spekulanten in Schranken gehalten würde". Er enthält die Höchstpreise für Lebensmittel und auch die für Holz, Leder, Häute und Schuhe, ja er setzt sogar Höchstlöhne für Arbeiter und Handwerker sowie Vergütigungen für Lehrer und Anwälte fest. Die Preise der Nahrungsmittel bleiben noch weit hinter unseren Friedenspreisen zurück. Ganz besonders billig müssen im Römerreiche die Garten- und Feldfrüchte gewesen sein. So betrug, in unserem Gelde ausgedrückt, der Höchstpreis für Gerste etwa 12 Pfg. für 1 Liter, für Hafer nur 3,5 Pfg. für Linsen 12, für Erbsen 9,5 Pfg.; für fünf Kohlköpfe höchstens 8 Pfg., für den gleichen Preis konnte man auch 10 Rettiche, 10 Kürbisse, 10 Gurken, 9 Liter Kirschen, oder Pfirsiche, 10 Birnen, 10 Äpfel, 25 Feigen oder 8 trockene Datteln erhalten und für 12 Pfg. 25 Spargeln. Eine Zitrone dagegen konnte bis 48 Pfg. kosten. Der Höchstpreis der Butter war 96 Pfg. für 1 Kilo. 7575

□ □ □

Literatur.

Die Frühbeettreiberei der Gemüse. Von *Johannes Böttner*, Königlicher Ökonomierat, Chefredakteur des praktischen Ratgebers im Obst- und Gartenbau. Fünfte Auflage. Mit 93 Abbildungen im Text. Frankfurt a. O., Verlag von *Trowitzsch u. Sohn.* 2 Mk.

Schon wieder ein wertvolles neues Buch, oder richtiger ein gutes altes in dem Gewande einer neuen Auflage! Es enthält die Antwort auf alles, was Fachmann und Laie über die Frühbeettreiberei der Gemüse fragen möchten und wissen müssen. Lage, Einrichtung, Packen des Düngers, gute Frühbeeterde, Fenster, Aussaat, Lüften, Gießen, Verpflanzen, Pflege, Decken gegen Frost und zum Schatten, Pilze, Mäuse, Maulwürfe, beste Arten und Sorten, und vieles Wissenswerte mehr. Das Buch empfiehlt sich durch seinen Inhalt am besten selbst; darum macht es euch zum Eigentum. 7764 *L.*

Deutscher Bienenkalender. Verlag von *C. F. W. Fest*, Leipzig. Herausgegeben von Dr. *R. Berthold*, Schriftleiter der Deutschen illustr. Bienenzeitung. Preis 1.20 Mk.

Dieser Kalender ist gegen den früherer Jahre viel schöner und ausführlicher zusammengestellt. Es ist für jeden Tag im Monat eine halbe Seite bestimmt, wo man das Wetter, Flug, Temperatur, Tracht (Wagestock) aufzeichnen kann. Das muß jeder Bienenzüchter tun, wenn er mit Erfolg Bienenzucht treiben will. In verschiedenen Tabellen soll man die Schwärme usw. einschreiben. Ebenso ist die Bienenweide von jedem Monat angegeben, z. B. welchen Samen man aussäen soll und auf welchem Boden die Pflanzen gedeihen. Einige Bienenzüchter sagen leider, es hätte keinen Nutzen, wenn man die Wegränder, Eisenbahndämme, Steingruben usw. mit hängenden Pflanzen ansäe; ich kann aus Erfahrung sagen, daß ich gute Erfolge damit erzielt habe. In dem Kalender sind auch einige beachtenswerte Aufsätze von hervorragenden Imkern enthalten, so daß ich den Kalender jedem Bienenzüchter empfehlen kann. Wenn auch das Geld jetzt etwas knapp geworden ist, so wird der verständige Bienenzüchter doch 1.20 Mk. für den Deutschen Bienenkalender anlegen. Wir hatten ja im letzten Jahr eine ganz schöne Einnahme von unseren Bienen.
N. Baumann, K. Obergärt. i. *Geisenheim a. Rh.*

Der Ziergarten, im Verlage von *Otto Mann*, Leipzig-Eu. Preis 2 Mk. Bearbeitet von *F. G. Gensel.*

Es ist immerhin ein Verdienst des Verlegers, das vorliegende Buch mitten im Kriege herauszugeben. Bei näherer Betrachtung des Werkes merkt man, daß *F. G. Gensel* in der Auslegung seiner Ideen und seiner Liebe für die Stauden und andere Gartenblumen sein bestes Wissen und Können gegeben hat. Nicht allein aus angestammter Gartenliebe, sondern aus Pietät malt der Verfasser sein Elternhaus auf das Titelblatt. Den größten Wert des Buches finde ich darin, daß der Ziergarten auch als ein unbedingter Nutzgarten hingestellt wird. Der Gartenbesitzer wird beim Lesen des Buches auf den unerschöpflichen Reichtum der Pflanzen in Farbe und Form hingewiesen und er findet in der Zierpflanze viel mehr als bloßen Schmuck. Meine Worte gelten nicht dem Verleger zur Reklame, sondern dem Verfasser für die in „Der Ziergarten" ausgesprochene Pflanzenliebe. 7743
G. von Seelig, Landschaftsgärtner i. *Stettin.*

□ □ □

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

Fragekasten.

Frage 376. 1. Allgemein wird im Winter mit Jauche gedüngt. Nun sickert aber doch die Jauche in den Untergrund, und mit ihr doch auch die Nährstoffe, gehen somit verloren. Ist diese Ansicht richtig, wäre dieses Düngen verfehlt.

2. Was ist der Unterschied in der Frucht und in der Pflanze, d. h. des Baumes, zwischen: Pflaumen, Zwetschen, Reineclauden, Mirabellen und Damaszenen? 7671

Frage 377. *Longe — Pastoren-Birne.* Seit alten Zeiten wird in hiesiger Gegend und auch im Unstruttale die *Longe* als gute, sehr tragbare und gesuchte Winterbirne angebaut. Später, hauptsächlich in neuerer Zeit, hat auch die *Pastoren-Birne* weite Verbreitung gefunden. Beide Sorten sind äußerlich nicht zu unterscheiden, nur, wenn man von einem alten *Longen*-Baum geerntet hat, oder einen Baum hat, welcher von einem solchen Stamm veredelt ist, hat man die Gewißheit *Longe* zu besitzen. Das Aussehen der Früchte ist fast gleich, nur daß die *Pastoren-Birne* meist etwas größer wird und in der Reife etwas lebhafter gefärbt ist. Die *Longe* ist aber bei gleicher, großer Tragbarkeit viel wertvoller als *Pastoren-Birne*, sie hat sehr saftreiches, feines Fleisch, ist nicht sehr süß und hat den eigenartigen *Longe*-Geschmack. Die *Pastoren-Birne* dagegen hat grobkörniges Fleisch, ist in der Reife schön süß ohne besonderes Aroma.

Ich frage an, ob anderwärts der Unterschied dieser beiden Sorten auch bekannt ist, welchen pomologischen Namen die *Longe* hat, und ob sie in den Baumschulen auch gezogen wird?

Bemerken will ich noch, daß die *Longe* auch auf schlechtem Boden, z. B. felsigem Abhang, wo sie schlecht entwickelte Früchte bringt, ihren eigentümlichen Geschmack beibehält? 7669

Frage 378. *Wealthy.* Ich beziehe schon seit 20 Jahren aus einer Thüringer Baumschule den Apfel „*Wealthy*", ein früh- und reichtragender Apfel, welcher sich bei mir sehr bewährt hat. Der Wuchs ist gesund, die Fruchttriebe sind schwach, oft lang und gebogen. Die Frucht ist rund und etwas breiter als hoch, an der Sonnenseite, oft auch die ganze Frucht schön rot gestreift. Das Fleisch ist weiß, bei voller Reife geht die Röte der Frucht oft bis ins Fleisch, es ist außerordentlich fein und mürbe, süß und saftreich. Die Schale ist fein, in der letzten Zeit der Reife läßt sie sich abziehen wie bei einem Pfirsich. Die Baumreife tritt Anfang bis Mitte September ein, Oktober, November ist die beste Zeit zum Genuß, die Frucht hält sich jedoch gut bis Weihnachten. Es ist mir nun aufgefallen, daß der „*Wealthy*" bei allen Angaben über amerikanische Äpfel mit Reifezeit Januar ausgezeichnet ist und als einer der härtesten Äpfel bezeichnet wird. Auch im Baumschul-Katalog steht dahinter Januar. Ich vermute daher, daß vielleicht bei dem früheren Bezug der Edelreiser eine Verwechslung der Sorten stattgefunden hat und frage daher an, ob da, wo anderwärts der amerikanische Apfel „*Wealthy*" angepflanzt ist, sich die Ergebnisse mit meinen Angaben decken? 7670

Frage 379. Ich bitte um Belehrung über die Verwendung von Torf in Garten- und Landwirtschaft. 7686

Frage 380. Erbitte Auskunft, ob die Aufbewahrung des Obstes in einem dauernd auf + 2 Grad temperierten Raume nicht das sicherste Mittel ist, das Obst unverändert zu erhalten. 7687

Frage 381. Wer kennt die Birnsorte *Christbirn Antonie Lomièrs*, ferner die Apfelsorten *Lady Hennicker, Herzogin von Brabant, Smalls Admiral, Annie Elizabeth, Olga Nicolajewana, Pepping Long Island* und was weiß er, namentlich über die 2 ersten Sorten, zu sagen? 7716

Frage 382. 1. Welche Äpfel- und Birnsorten halten Sie für beste Stammbildner u. zw. hinsichtlich der absoluten Widerstandsfähigkeit und des kräftigen, gesunden und geraden Wuchses?

2. Welche Apfelsorten halten Sie für die schönsten, rotgefärbten Sorten, ohne Rücksicht auf Geschmack und Reifezeit?

3. Welche Apfelsorten halten Sie für die allerbesten hinsichtlich des Geschmackes, ohne Rücksicht auf Kulturverhältnisse und Anbauschwierigkeiten?

Frage 383. Wer nennt mir späte, einmal tragende, von Mitte August ab reifende, rot- und großfrüchtige Himbeersorten für den Massenanbau? Wer liefert mir etwa 30000 Pflanzen? *Superlativ* scheidet aus. In der Lübecker Gegend soll spätreifender Massenträger gebaut werden. 7746

Frage 384. In meiner Jugendzeit kannte ich eine sehr schmackhafte saftige Birne, unter dem Namen „*Zwiebelbirne*". Da sich dieselbe unter diesem Namen in keinem Kataloge vorfindet, so kann ich nur annehmen, daß es sich um einen Lokalnamen handellt, und die richtige Bezeichnung anders lautet. Die Birne war von Form fast kugelrund, hatte 4—5 cm Durchmesser, war dunkelgrün und rotbraun gefärbt und hatte eine dünne aber lederartige Haut. Sie kam in den achtziger Jahren auf die oberschlesischen Märkte; daß sie aber aus dieser Gegend stammt, bezweifle ich. Wer kann mir sagen, was dies für eine Birne gewesen sein mag? 7745

Antwort auf Frage 373 in Heft 2, S. 32 der D. O.-Z. 1916.

Als spätblühende und frostharte Apfelsorten haben sich zwei ganz besonders bewährt: *Königlicher Kurzstiel* und der *Dickstiel* (= *Krügers Rtte., Achimer Rtte., Celler Dickstiel, Donnerhorster*). Beide sehen noch wie tot aus, wenn andere Sorten schon grün sind und blühen. Ziemlich spät blüht auch der *Boikenapfel*, der auch in den Moordörfern des Kreises Bremervörde gut gedeiht. Von Birnen gedeiht hier recht gut die *Köstliche von Charneu*. 7688

Direktor *Deike* in *Bremervörde*.

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

Antwort auf Frage 373 in Heft 2, S. 32 der D. O.-Z. 1916.

Innerhalb unseres Gebietes haben sich als widerstandsfähig bei den Frösten des Jahres 1912 erwiesen: Äpfel: *Landsb. Rtte.*, *Goldparmäne*, *Boiken* und *Graue franz. Rtte.* Birnen: *Pastoren*, *Gute Luise*, *Bosks Fl.-B.*, *Neue Poiteau.* Alle Johannisbeeren. 7689

G. Wagner, Schriftf. des Obstb.-V. in *Lauingen* a. Donau.

Antwort auf Frage 374 in Heft 3, S. 48 der D. O.-Z. 1916. Quittensorten für Schutzpflanzungen sind *Persische Zuckerquitte* und *Meechs prolific*, beides Sorten, die ziemlich geschlossene breite Sträucher bilden, die Früchte sind nur klein bis mittelgroß, doch gut würzig im Geschmack und stets gut reifend. Die Mehrzahl der andern Quittensorten haben ein aufrechtes Wachstum, bleiben im Busch ziemlich locker, sind mithin zu obigem Zwecke weniger dienlich. 7747

H. Gold in *Karlstadt a. M.*

Antwor auf Frage 375 in Heft 3, S. 48 der D. O.-Z. 1916. Die vierjährigen Pfirsichbüsche lassen sich ohne Bedenken verpflanzen, wenn die Arbeit sachgemäß und mit entsprechender Sorgfalt ausgeführt wird, doch ist es ratsam, mit dieser Arbeit zu warten, bis sich die Natur und die Pfirsichbäume regen. Die Büsche müssen gut zurückgeschnitten werden, je nach ihrer Entwicklung bis in zweijähriges Holz. Das Verpflanzen verursacht keineswegs Gummifluß, tritt dieser auf, so sind es Folgen von Saftstockungen, die durch ungünstiges rauhes Wetter hervorgerufen wurden oder auch Mangel an Feuchtigkeit, was die meisten Steinobstbäume zum Harzfluß veranlaßt.

Die Pfirsiche benötigen zu ihrer gesunden Entwickelung viel Kalk und genügende Bodenfeuchtigkeit und sind bei durchlässigem Boden für leichte regelmäßige flüssige Düngergüsse sehr empfänglich. 7748

H. Gold in *Karlstadt a. M.*

□ □ □

Mitteilungen.

Bekanntmachung. An der Königlichen Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. finden zur Förderung und Sicherstellung der Volksernährung die nachstehenden Lehrgänge kostenfrei statt, in denen außer Vorträgen über Obst- und Gemüsebau und Bekämpfung wichtiger Schädlinge des Obstes und der Gemüse auch solche über die Bedeutung des Obstes und der Gemüse als Nahrungsmittel und über ihre Zubereitung in der Küche gehalten werden.

Außerdem werden auch praktische Anleitungen im Kochen des Obstes und der Gemüse erteilt.

An diesen Kriegslehrgängen können Männer und Frauen unentgeltlich teilnehmen. Vereinen ist anzuraten, Vertreter zu entsenden, damit die Anregungen im Lande weitgehendste Verbreitung finden.

1. Über Gemüsebau vom 20.—23. März 1916. 2. Die Verwert. d. Frühgemüse i. Haushalte vom 15.—17. Mai 1916. 3. Die Verwert. d. Frühobstes und der Gemüse i. Haushalte vom 19.—21. Juni 1916. 4. Die Herstellung d. Obst- u. Beerenweine sowie d. alkoholfr. Weine u. Obstsäfte i. Haushalte vom 13. bis 15. Juli 1916. 5. Winter-Gemüsebau vom 9.—11. Okt. 1916. 6. Obstbau f. Gartenbesitzer vom 13.—18. Nov. 1916.

Im Anschluß an die Lehrgänge werden 2 Ausstellungen von Frischobst und -gemüse sowie von Obst- und Gemüsedauerwaren veranstaltet. 7750

Nähere Auskunft erteilt die Direktion.

An der Königlichen Gärtnerlehranstalt in Berlin-Dahlem ist mit Genehmigung des Herrn Ministers für Landwirtschaft, Domänen und Forsten ausnahmsweise während der Kriegszeit die Bestimmung des Anstaltsprospektes aufgehoben, daß Praktikanten und Praktikantinnen, die die Anstalt besuchen wollen, eine mindestens einjährige gärtnerische Praxis nachzuweisen haben. Das Sommersemester 1916 für Praktikanten und Praktikantinnen beginnt am 3. April 1916. Anmeldungen sind möglichst umgehend an den Direktor der Anstalt einzusenden. 7766

„Fürsorge-Ausschuß u. Stellennachweis für kriegsbeschädigte Gärtner" Berlin, Invalidenstraße 42. Gegründet vom „Reichsverband für den Deutschen Gartenbau". Der Fürsorge-Ausschuß steht allen kriegsbeschädigten Gärtnern unentgeltlich mit Rat und Tat zur Seite. Gewählte Vertrauensmänner üben im Reiche das Amt als Berufsberater aus und suchen in Verbindung mit der Fürsorgestelle neue Möglichkeiten zur Unterbringung Kriegsbeschädigter zu schaffen. 7751

Kein Schutz den Amseln und Staren. Das Großh. Hessische Ministerium hat die Hegezeit für Amseln und Stare für das ganze Kalenderjahr 1916 aufgehoben. Diese Bestimmung ist im Intesse der Landwirtschaft und zum Schutze der nützlichen Vogelwelt, besonders der Singvögel, erfolgt. 7776

Das Verfüttern von Obstrückständen an Hühner. Obstrückstände mit Kerngehäuse usw. sind dem Geflügel sehr gesund und werden leidenschaftlich gern sogar auch von Gänsen und Puten genommen. Natürlich als Beigabe und nicht als alleinige Nahrung, auch nicht planlos in Unmengen, die dann nicht vertilgt werden können u. faulen, damit aber schaden. Bei der großen Obstverwertung in meinem Landhaus hat mein Geflügel fast täglich Apfel- und Birnschalen, rohen und auch gekochten Kürbis mit Kernen zum Futter. Ich habe trotz sparsamer Kriegsfütterung einen geradezu ungeheuerlichen Eierertrag zurzeit von meinem etwa 40 Köpfe zählenden Rassegeflügel. Über Ebereschen fehlt mir die Erfahrung. *K. Engehausen* in *Jburg.*

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

Den Feinden Munition, den Deutschen Äpfel! So muß man unwillkürlich denken, wenn man die Offerten der Hamburger Importeure und Südfruchthändler liest.

Neue amerik. Tafel-Äpfel

Ganz gesunde Ware, größtenteils Schaufrüchte.

In Kisten von 42/45 Pfd. brutto — jeder Apfel gewickelt.

Jonathans, rotbackige, mittelgroße, hervorragend im Geschmack und Aussehen die Kiste 25 Mk., ab 5 Kisten 25 Pfg., ab 10 Kisten 50 Pfg., ab 20 Kisten 1 Mk. billiger.

Bedauerlich ist nur, daß unser Erwerbsobstbau, resp. die Anzucht besseren Tafelobstes noch nicht so entwickelt ist, daß unsere Obstzüchter eine gleichwertige gutsortierte Ware in größeren Mengen zu Markte bringen können. Das Ziel muß aber unbedingt zu erreichen sein, daß deutsche Obstzüchter einzeln oder in Vereinigungen im Februar—April noch 5000 oder 10 000 Kisten *Ananas-Rtten., Ontarioäpfel, Parkers Pepping, Boskoop* usw. in den Handel und auf den Markt bringen können. Auf andere Weise läßt sich die Einfuhr ausländischen Obstes nicht bekämpfen — es muß Ersatz dafür vorhanden sein! 7741

R. Zorn, Obstkulturen in *Hofheim a. T.*

Eine der kautschukreichsten Pflanzen ist der Rutenlattich, *Lactura viminea,* ein Korbblütler, der bei uns heimisch ist. Sie ist nach Mitteilungen von Professor *Schiller* im „Prometheus" im Donautal weit nach Westen und im Elbtal bis Dresden verbreitet. Arbeiten am Wiener pflanzenphysiologischen Universitätsinstitut hatten schon vor Jahren den Kautschukgehalt ermittelt. Es wurde 1909 festgestellt, daß der Gehalt an Reinkautschuk 0,49 v. H. des Trockenmaterials beträgt, während die Jahresausbeute der wichtigsten tropischen Kautschuklieferanten, *Hevea braesiliensis* und *Kickxia elastica* nur 0,3 v. H. ihres Gesamttrockengewichts beträgt. *Lactura viminea* erreicht auf ihr zusagendem Grunde eine Höhe von 1—2 m. Der steife, graue bis elfenbeinweiße Stengel trägt zahlreiche rutenförmige Äste. Diese zweijährige Pflanze enthält in allen oberirdischen Teilen, desgleichen auch in der dicken Pfahlwurzel in großer Zahl Milchröhren, die weißen Milchsaft von eigentümlicher Konsistenz führen, der bei Verletzung aus der Pflanze austritt und zunächst eine gelbe, dann dunkelkastanienbraune Farbe annimmt. Er bildet dabei zuerst eine klebrige, stark fadenziehende, schließlich eine festere, schwach plastische Masse. Jedenfalls ist dadurch die Ansicht widerlegt, daß unsere heimischen Pflanzen nur geringe Mengen Kautschuk liefern. Eine andere Frage ist natürlich noch, ob die Beschaffenheit des aus den heimischen und aus den tropischen Pflanzen gewonnenen Kautschuks die gleiche ist. Auch über die Kulturfähigkeit des Rutenlattichs ist noch nichts bekannt. 7765

Ersatz für Waschkessel. Über den Ersatz der jetzt zur Einziehung kommenden kupfernen Waschkessel schreibt uns ein Fachmann und gerichtlicher Sachverständiger, daß nur der im Vollbade verzinkte und autogen geschweißte Kessel aus Siemens-Martinsstahlblech von langer Haltbarkeit ist. Er muß nur nach Gebrauch sorgfältig gereinigt und ausgeputzt werden. Man erwärme ihn durch Verbrennen von Zeitungspapier nach dem Abreiben mit trockenem Lappen und decke ihn mit einem Holzdeckel zu. Bei derart behandelten Kesseln hält die Verzinkung sehr lange und ist jede Rostbildung ausgeschlossen.

(Frankfurter Nachrichten.)

Der Gärtnerinnen-Verein „Flora" bittet das „Nachrichtenamt" bei den Fachorganen eine Umfrage einleiten zu wollen, folgenden Inhalts:

Läßt sich jetzt schon feststellen, ob durch den Krieg Lücken entstehen werden, die nach dem Frieden dauernd durch Gärtnerinnen besetzt werden können? In welchen Zweigen des Gartenbaues und in welchen Stellungen würden gelernte weibliche Arbeitskräfte in Frage kommen?

Da ein starker Zustrom von Frauen zum Gärtnerinberuf zu beobachten ist, so würden die Angaben zweckdienlich sein zur Abfassung eines Merkblattes, das in Berufsberatungsstellen und Auskunftsstellen für Frauenberufe Verwendung finden soll.

Toni Raschig, 1. Vorsitzende des Gärtnerinnen-Vereins „Flora". 7752

Dauernde Förderung des Kleingartenbaues. In einer Verfügung von großer Bedeutung, die vor kurzem die Königliche Regierung in Danzig in Verfolg einer allgemeinen Anregung des Deutschen Vereins für Wohnungsreform erlassen hat, wird den Magistraten des Bezirks und den zuständigen Landratsämtern nachdrücklich nahegelegt, darauf hinzuwirken, daß für die Kleingartenanlagen geeignete Plätze in den Bebauungsplänen vorgesehen und so diese Anlagen zu dauernden Einrichtungen gemacht werden. Zugleich soll erwogen werden, ob und wie den Kleingartenpächtern die Möglichkeit geboten werden kann, sich auf ihren Grundstücken ein kleines Wohnhaus zu dauerndem Aufenthalte zu errichten, so daß die Kleingartenanlagen sich in vielen Fällen mit der Zeit in Kleinhausanlagen, gewissermaßen in kleine Gartenstadtsiedlungen umwandeln würden. Es ist dringend zu wünschen, daß diese Danziger Verfügung, die einen äußerst wichtigen und segensreichen Weg zur Reform unseres städtischen Siedlungswesens weist, recht bald und recht umfangreich Nachahmung finden möchte. 7753

Eine Interessengemeinschaft der Obst- und Gemüsehändler soll in Charlottenburg begründet werden. Sämtliche in Frage kommenden Charlottenburger Kleinhändler, etwa 1200 an der Zahl, wollen sich, einer Anregung des Oberbürgermeisters Dr. Scholz Folge leistend, zusammenschließen, um die Versorgung Charlottenburgs mit Obst und Gemüse selbst in die Hand zu nehmen. Die Versammlung, in der die Gründung der Interessengemeinschaft beschlossen wurde, hat am 28. Januar stattgefunden.

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

Ausfuhrbewilligung für Saatkartoffeln aus den Niederlanden. Der Landwirtschaftsminister hat verfügt, daß anerkannten Ausführern und Züchtern von Saatkartoffeln für beschränkte Posten von Saatkartoffeln frühreifer Sorten Ausfuhrbewilligung erteilt werdenn kann.

Anträge (auf Stempelpapier) sind an den Minister für Landwirtschaft, Gewerbe und Handel zu richten und dem Direktor der Kartoffelvereinigung im Haag, Zeestraat 52, einzureichen.

Deutsche Käufer dürfen die Anträge jedoch nicht unmittelbar stellen, sondern müssen sich an die Ausführer wenden. 7778

(Bericht des Kaiserl. Generalkonsulats in Amsterdam.)

Obstmaden in Winterbirnen. In sehr vielen Früchten unserer besten späten Winterbirnen (*Olivier de Serres, Edelcrasanne, Josephine* usw.) findet sich diesen Winter W u r m f r a ß, der Made des Apfelwicklers. Ich schreibe es dem sehr heißen Sommer zu, daß 1915 zwei vielleicht auch drei Generationen der Obstmade zur Entwicklung gelangten. Die letzten Apfelwickler mögen noch Anfang Oktober geflogen sein und Eier an die lange hängenden Winterbirnen gelegt haben, da die benachbarten Apfelbäume schon abgeerntet waren. Im allgemeinen bleiben sonst Birnen von Obstmaden verschont, außer die frühesten Sommerbirnen, die von der Obstmade wohl auch nur in Ermangelung gutentwickelter Apfelfrüchte im Juli mit Eiern belegt werden oder durch ihren Duft diese Schmetterlinge besonders anziehen.

Auch an Äpfeln war dieses Jahr der Wurmfraß in meiner Obstanlage nicht selten Vor ca. 6 Jahren waren zum letzten Male F a n g g ü r t e l aus Wellpappe angelegt gewesen (im Juni-Juli). Dieses ist ein d u r c h a u s w i r k s a m e s M i t t e l gegen die Obstmade und man hat jahrelang Ruhe! Nach 5—7 Jahren wird man aber wieder für ein Jahr Gürtel anlegen müssen, weil sich dann wieder wurmstichige Früchte zeigen, besonders wenn in den angrenzenden Nachbargärten nichts gegen den Apfelwickler getan wird. 7754

R. Zorn, Obstkulturen in *Hofheim a. T.*

Welche Forderungen darf man an einen verkaufsfertigen Obstbaum stellen? Auch eine Frage, deren Erörterung für Deutschland vielleicht überflüssig erscheinen könnte! In Schweden ist sie es nicht, da sich dort schon seit Jahren eine Bewegung geltend macht, die für die Bevorzugung von Bäumen mit e i n j ä h r i g e n K r o n e n eintritt. Gegen diesen Standpunkt wendet sich der Artikel, der einen Auszug aus einem Vortrage darstellt, den in Stockholm ein bekannter schwedischer Baumschulenbesitzer gehalten hat. Er bedauert, daß die schwedischen Käufer in dieser Frage geradezu irre geleitet werden, denn diejenigen, die die Anpflanzung solcher halbfertiger Bäume anempfehlen, sind Personen, denen man eine gewisse Autorität nicht absprechen kann. Er verweist auf das Ausland, wo man ganz im Gegensatz zu dem gekennzeichneten Standpunkt möglichst ä l t e r e Bäume mit m e h r j ä h r i g e n Kronen, wenn auch zu höheren Preisen, zu kaufen sucht, da solche ältere Bäume auch früher zu tragen beginnen. Er fürchtet, daß durch diese Propaganda die schwedischen Käufer geradezu gezwungen werden, im Auslande, namentlich in Dänemark zu kaufen. In einem Schlußsatze tritt er daher für die Bevorzugung von Bäumen mit wenigstens 2—3jährigen Kronen ein. 7760

Auszug aus dem Jahresbericht des Schwedischen Pomologen-Vereins für das Jahr 1914.

□ □ □

Eingegangene Preisverzeichnisse.

Bertram, Chr., Stendal, Altmärkische Samen-Kulturen und Baumschulen, Illustrierter Führer durch Garten und Feld 1916.

Kgl. Baumschulen an der Kgl. Kreisackerbauschule Triesdorf bei Ansbach, Preis und Sortenverzeichnis über Obst- Allee- und Zierbäume, Fruchtsträucher, Rosen und Ziergehölze 1916.

Lucas, Fr., Samengeschäft im Pomologischen Institut in Reutlingen. Preisverzeichnis über Gemüse-, Blumen- und Grassamen, sowie über Spargelpflanzen, Knollen und Blumenzwiebeln. 1916.

Preisverzeichnis über Kern-, Stein- und Schalenobstbäume, Stachel- und Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Zierbäume, Ziersträucher, Rosen, Obstsamen, Werkzeuge, Bücher. 1916.

Lüders, J. H. F., Pflanzenkübel-Fabrik, Lübeck, Preisliste D.

Pein, E. F., Forst-Baumschulen, Halstenbek (Holstein), Preis-Verzeichnis Frühjahr 1916.

Pfitzer, Wilhelm, Gärtnerei, Samenbau und Samenhandlung, Stuttgart. Engrospreisverzeichnis über Gemüse- und Blumensamen, sowie einen Auszug über Knollen und Pflanzen. 1916.

Sachs, David, Samenzüchter, Quedlinburg, Preisverzeichnis 1916.

Schmidt, J. C., Erfurt, Preisverzeichnis 1916.

Otto Schmitz-Hübsch, Edelobstanlagen, Baumschulen, Merten, Kr. Bonn, Herbst 1915, Frühjahr 1916. Spezialität: Massenanzucht von Buschobstbäumen und Formobst.

Trebst, Albert, Merseburg (Saale), Hauptpreisbuch 1916.

Wrede, H., Samenhandlung, Kunst- und Handelsgärtnerei, Hoflief. S. M. d. Kaisers u. Königs, Lüneburg. Verzeichnis über Sämereien und Pflanzen. 1916.

J. Zavelberg, Baum- und Rosenschulbesitzer, Brühl bei Köln, Preisverzeichnis über Rosen und Baumschulartikel, Herbst 1915, Frühjahr 1916. 7737

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Die Druckschrift „Obstbaumdüngung von Ökonomierat *Haacke*-Halle", Flugblatt Nr. 86 des D. P.-V., ist diesem Hefte beigelegt.

Die Mitglieder des D. P.-V. wollen dieses Flugblatt bei allen Maßnahmen bei der Düngung der Obstbäume beachten. Es enthält sehr wichtige und praktische Ratschläge, die den Obstzüchtern von großem Nutzen sein werden. 7803

Künstlicher Dünger. Infolge der bundesratlichen Verordnung, künstlichen Dünger nur für bestimmte Höchstpreise abgeben zu dürfen, hatten die Düngerfabriken erklärt, daß sie bei diesen Preisen Schaden erleiden würden und deshalb nicht liefern könnten. Auf eine Eingabe an den Herrn Reichskanzler hat dieser nunmehr unter dem 2. März die nachstehende Abhilfe getroffen:

Auf Grund des Paragraph 12 der Bekanntmachung über künstliche Düngemittel vom 11. Februar 1916 (Reichsgesetzblatt S. 13) genehmige ich ausnahmsweise für die Firmen Düngerfabrik *Pommerensdorf* bei Stettin, *H. Güldenpfennig*, Staßfurt, *Henri Vallette* in Berlin die Herstellung von geeigneten Sorten Gemüsedünger mit der Maßgabe, daß die Mischdünger zum Selbstkostenpreise mit einem mäßigen Aufschlag, gegebenenfalls unter Überschreitung der Höchstpreise, weiter verkauft werden können.

7837 Im Auftrage des Reichskanzlers.

Kriegsbeschädigten Gärtnern, die schon in Baumschulen und Obstanlagen gearbeitet haben, werden Stellungen durch den Vorstand des D. P. V. nachgewiesen. 7838

In der vom D. P.-V. am 9. März nach Berlin einberufenen Versammlung von Vertretern des Obstbaues wurde von Herrn *Huber*, Direktor der Obstbaulehranstalt in Oberzwehren, der auf Seite 112 dieses Heftes gedruckte Antrag gestellt. Dieser und ein anderer von dem Vorsitzenden *Lorgus* gestellter Antrag, die geplanten Obstverkaufsvereinigungen der Reichsregierung zu empfehlen, sind an die zuständigen Ministerien, bzw. das Reichsamt des Innern bald nach der Versammlung abgeschickt worden. 7839

Preise für Marmeladen, Fruchtmus und Gelee (Gallert). Wir veröffentlichten in Heft 1 dieses Jahrganges, Seite 15, die Verordnung des Bundesrates vom 11. November 1915 über Regelung der Preise für Marmeladen. Herr *Zorn*, Obstkulturen in Hofheim am Taunus, macht uns darauf aufmerksam, daß manche Fruchtmus und Gallert nicht zu unterscheiden vermögen. Man könnte Gallert, das ist reiner Fruchtsaft ohne Fruchtmasse, doch nicht zum gleichen Preise wie Fruchtmus verkaufen. Herr *Zorn* hat durchaus recht und es ist auch von dem Bundesrat nicht beabsichtigt, daß die für Obstmus (Marmelade) festgesetzten Preise auch für Gallert (Gelee) gelten sollen. 7833

Wer hat Erfahrungen darüber, ob Früchte zu Obstmus, Gallert, Obstsaft in anderen als kupfernen Kessel eingekocht werden können, ohne daß das Erzeugnis darunter leidet?

7834

Maulbeersämlinge für Seidenraupenzucht. Wir haben im Herbst Maulbeersämlinge — *Morus alba* — gekauft, um sie an Mitglieder, die beabsichtigen, Seidenraupenzucht — für den Anfang nur versuchsweise und im kleinen Maße — zu betreiben, für den Selbstkostenpreis von 1 Mk. für 10 St. und 9 Mk. für 100 St. einschließlich Verpackung abzugeben. Die Sämlinge von *M. alba* wurden früher viel aus Frankreich bezogen; die unsrigen bezogen wir aus der Baumschule des Herrn Kommerzienrat *Hesse* in Weener in Ostfriesland. Der Vorstand hat sich bemüht, von Männern, die in der Seidenraupenzucht eigene langjährige Erfahrung besitzen, Rat zu erhalten, um diesen in der D. O.-Z. zu veröffentlichen. Die Seidenraupenzucht wird seit langer Zeit am erfolgreichsten in und um Görz und Triest, also dort betrieben, wo seit Kriegsbeginn unsere treuen Bundesgenossen in todesmutigem Kampfe stehen und wo alle Kulturen vernichtet sind. Die Führer der Seidenraupenzucht gehören zu den tapferen Kämpfern oder sie haben ihren Wohnsitz verlassen müssen. Die besten Lehrbücher und Leitfäden über Seidenraupenzucht sind in italienischer Sprache geschrieben. Wir haben zwar durch anhaltenden Briefwechsel eine Zahl Ratschläge und Druckschriften erhalten, aber es gelang uns bisher nicht, einen Sachkundigen zu finden, der daraus scharf gefaßte, kurze Ratschläge zusammenstellte, die die Sicherheit bieten, Laien vor Mißerfolgen zu bewahren. Es ist uns erst jetzt gelungen, einen Sachkundigen zu finden, der sich bereit erklärt hat, die Arbeit auszuführen, und wir werden in einem der nächsten Hefte seine Arbeit veröffentlichen. Mitglieder des D. P.-V., die Maulbeersämlinge für Versuche mit der Seidenraupenzucht wünschen, wollen sich an das Geschäftsamt des D. P.-V. in Eisenach wenden. 7836

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach" und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

Obstblüte und Fruchtansatz 1916. Wir bitten die Mitglieder um kurzen bestimmten Bericht über die diesjährige Obstblüte und den Fruchtansatz, im besonderen auch darüber, ob der Frost und Schnee im Februar und auch im März der vorgeschrittenen Blüte und dem Fruchtansatz Schaden gebracht hat. 7842

Mitgliedsbeitrag. Trotz unserer wiederholten Bitte, den Mitgliedsbeitrag einschicken zu wollen, ist dies bisher noch nicht von dem vierten Teile unserer Mitglieder geschehen. Wir bitten deshalb nochmals, den Beitrag nunmehr sogleich einschicken zu wollen. Es zahlen:

Persönliche Mitglieder	8.— Mk.
Persönliche Mitglieder, die im Ausland wohnen	10.— Mk.
Vereine	10.— Mk.
Körperschaftliche Mitglieder	50.— Mk.

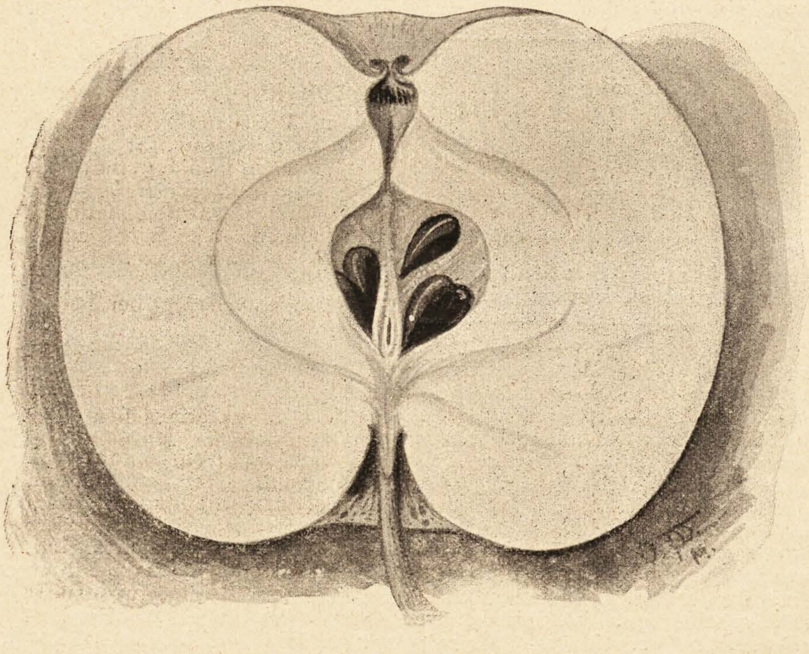
Wir haben Heft 3 d. J. eine Zahlkarte beigelegt, durch die bei jeder Postanstalt der Mitgliedsbeitrag, dessen Höhe auf dem Postscheck angegeben ist, eingezahlt werden kann. Wir bitten unserer Bitte zu entsprechen. 7840

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

□ □ □

Große Casseler Renette.

Die abgebildete Frucht dieser Sorte ist von einer Durchschnittsfrucht angefertigt, die wir schon vor längerer Zeit von Herrn *Hermann Lutsche*, Granschütz, Kreis Weißenfels a. d. S. erhalten haben. Wir erfuhren derzeit, daß Herr *Lutsche* eine Abart der *Gr. Casseler Rtte* besitzt, die sich durch die Größe ihrer Früchte,



durch gesunden Wuchs und durch Widerstandsfähigkeit gegen Fusicladium und andere Krankheiten auszeichnet. Der D. P.-V. hat im Jahre 1912 eine große Anzahl Reiser dieser Abart von Herrn *Lutsche* bezogen und unter seinen Mitgliedern verteilt, es ist uns aber bisher über die Beobachtungen, die man an den Veredlungen gemacht hat, nichts mitgeteilt worden.

Herr *Lutsche* schreibt dazu: „Ich erhielt die Sorte vor etwa 25 Jahren aus einer deutschen Gärtnerlehranstalt von gutem Ruf unter dem falschen Namen „*Prinzenapfel*“. Der Baum hat sich hier ausgezeichnet entwickelt und er besitzt alle Eigenschaften, die ihm in *Lauches* Deutscher Pomologie nachgerühmt werden. Ich habe Reiser des Mutterbaumes, nachdem ich seine vortrefflichen Eigenschaften erkannt hatte, viel verteilt und auch an Baumschulbesitzer abgegeben. Der Baum verlangt guten, tiefgründigen Lehmboden; er ist auch sehr dankbar für Thomasmehl.“

Über die *Gr. Casseler Rtte.* ist in früheren Jahren sehr viel als von einer der deutschen Zukunftssorten für den Erwerbs-Obstbau geschrieben worden. Später kamen Klagen, ähnlich wie über die *Goldparmäne*, darüber, daß die vielen angepflanzten Bäume sehr leicht von Krankheiten und Schädlingen befallen würden und zu viele, in ihrer Mehrzahl nur kleine Früchte brächten.

Beschreibungen über die *Gr. Casseler Rtte.* sind im Handbuch der Obstkunde von *Jahn, Lucas* und *Oberdieck*, in Deutschlands Obstsorten von *Müller*-Diemitz und *Bißmann*-Gotha, in der Deutschen Pomologie von *Lauche* und in den Pomologischen Monatsheften, Jahrgang 1899, Seite 213—14 von *Fr. Lucas*-Reutlingen enthalten. In Deutschlands Obstsorten heißt es über die *Gr. Casseler Rtte.*: „Mit der stetig wachsenden Zahl der Obstzüchter in Deutschland sind auch die Veröffentlichungen ihrer Beobachtungen in Obst- und Gartenbauschriften viel zahlreicher geworden. Aber man darf füglich bezweifeln, daß diese Mitteilungen immer das Ergebnis von ebenso gewissenhaften als langjährigen und an verschiedenen Orten gemachten Beob-

achtungen sind. Zu leicht neigt der Obstzüchter, und im besonderen der jüngere, dazu, seine Beobachtung an nur einem Baume zu verallgemeinern und die zufällige gute oder schlechte Eigenschaft eines oder auch einiger Bäume als die Eigenart der Sorte hinzustellen. Wir glaubten, diese Ausführungen gerade unserer Beschreibung der *Gr. Casseler Rtte.* vorausschicken zu wollen. Auch ihr Charakterbild — von der Parteien Gunst und Haß verwirrt — schwankt in der Geschichte der Obstsorten. Eine jede Sorte hat ihre guten und schlechten Seiten, eine jede stellt ihre Bedingungen an Boden und Lage.

Ein besonderer Vorzug der Frucht ist ihre lange Haltbarkeit und Widerstandsfähigkeit gegen Welken und Faulen. Die Lagerreife tritt im Februar ein und währt bis zum Juni und Juli. Der Geschmack der Frucht ist vom Februar an ein guter. Während an jüngeren Bäumen die Früchte eine ansehnliche Größe erreichen, werden sie in späteren Jahren kleiner und auf schlechtem, zu trockenem Boden bei dem übermäßig großen Fruchtansatz oft für den Verkauf zu klein. Andererseits werden von vielen tüchtigen Fachleuten unter unseren Mitarbeitern auch heute noch die mannigfachen guten Eigenschaften der *Gr. Casseler Rtte.* gerühmt.“ 7831

□ □ □

Napoleons Butterbirne.

Dem harten Urteil des Herrn *Janorschke* in Oberglogau in Heft 4, 1916, Seite 50 muß ich entgegentreten. Ich besitze Hochstämme und Pyramiden von *Napoleons BB.*, die in jedem Jahr reiche Ernten schöner Früchte geliefert haben, die mit Ausnahme nur eines einzigen Jahres nicht fleckig, aber niemals steinig waren. Der Geschmack der Früchte war stets ein hervorragend schöner; auch zum Einkochen eignen sie sich sehr gut. In zwei aufeinanderfolgenden Jahren, am 3. Mai 1914 und Ende März 1915, waren hier die Knospen und Blüten aller Obstbäume erfroren. *Napoleons B.B.* war die einzige Sorte, die auch in diesen Jahren vollen Ertrag brachte. Ich möchte gern erfahren, ob sich diese Widerstandsfähigkeit der Knospen und Blüten der *Napoleons B.B.* gegen Frühlingsfröste auch in anderen Obstanlagen gezeigt hat. Es entzieht sich meinem Urteil, ob *Napoleons B.B.* auch für die Bepflanzung von Straßen und Wegen geeignet ist; aber für alle anderen Obstanlagen ist sie nach meiner Erfahrung sehr zu empfehlen. 7785

Frau *v. Scheliha* in *Zessel*, Kreis Öls i. Schl.

□ □ □

Colomas, nicht Kolomas, Herbstbutterbirne.

In Heft 23 auf Seite 370 der D. O.-Z. 1915 ist die zweite Schreibart angewandt. Ich möchte darauf hinweisen, daß die Regeln der Rechtschreibung auf Familiennamen nicht angewandt werden dürfen. Die Birne ist bekanntlich benannt nach einem Grafen *Coloma* in Mecheln. Von praktischer Bedeutung ist überdies die durchgängige Einhaltung der richtigen Schreibart (auch in den Zeitschriften) für die alphabetisch geordneten Preislisten der Baumschulen, die schon so genügend mit der Anführung von Doppelnamen belastet sind. Wie viele Laien-Käufer, die *Kolomas Herbst-B.B.* im Preisbuch nicht finden, würden nicht auf den Gedanken kommen, die Sorte unter *Colomas Herbst-B.B.* zu suchen, sondern annehmen, daß sie fehle. 7808

H. Jensen in *Baumschulenweg* bei Berlin.

□ □ □

Grüne Tafelbirne, nicht Windsorbirne.

Um Verwechslungen zu vermeiden, sei darauf hingewiesen, daß die *Grüne Tafelbirne* (*Fürstliche Tafelbirne*) des Illustr. Handb. (Nr. 90) und die *Windsorbirne* (Nr. 95) zwei verschiedene Sorten sind, nicht ein und dieselbe, wie in Heft 5 S. 73 angegeben. Ein Doppelname zur *Windsorbirne* ist *Cuisse Madame* (*Frauenschenkel*), nicht *Ouisse Madame*, wie auf Seite 74 gedruckt ist. 7784

H. Jensen in *Berlin-Baumschulenweg.*

□ □ □

Die weiße Maulbeere als Hecken- und zugleich Futterpflanze zur Seidenraupenzucht.

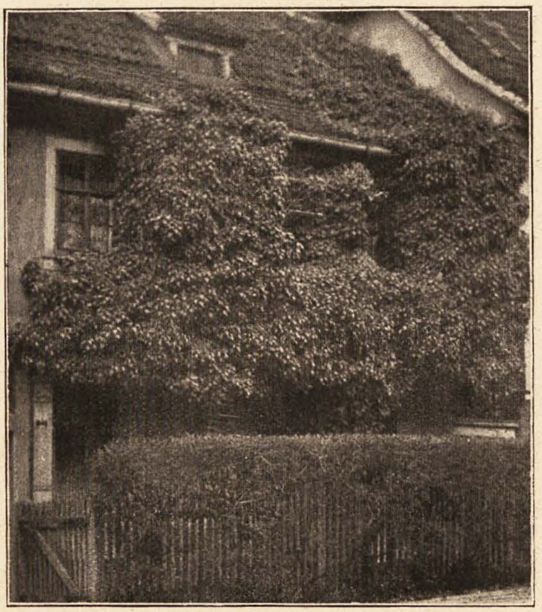
Von *O. Bißmann* in *Gotha.*

Eine sehr gute, in den letzten Jahrzehnten leider fast nicht mehr beachtete Zaun- und Heckenpflanze ist die aus Syrien, Persien und China eingeführte weiße Maulbeere „*Morus alba, L.*“, welche sehr leicht aus Samen zu vermehren und heranzuziehen ist.

In den Jahren von 1825—1865 wurde die Seidenraupenzucht in Thüringen und Sachsen ziemlich stark betrieben und zu dem Zwecke die Maulbeere als Hecke sowohl wie als Baum viel angepflanzt, um das Laub zur Fütterung der Seidenraupen zu verwenden. Aus dieser Zeit stammt auch der im Bilde im Vordergrunde vorgeführte Maulbeerzaun, welcher mit seiner schönen, dunkelgrünen Belaubung eine Zierde für das kleine Wohnhaus mit seinem hundertjährigen Efeustock bildet und dabei stets insekten- und krankheitsfrei ist.

Wer die Weißdornzäune und -hecken im Sommer sowohl wie im Winter aufmerksam beobachtet, wird finden, daß diese eine Unmenge für den Obstbau schädlicher Insekten und Krankheiten beherbergen und so ständige Ansteckungsherde für die Obstbäume bilden.

Außerdem ist der Weißdorn auch eine sehr stark zehrende Pflanze, welche mit ihren



Im Vordergrunde 90jähriger Maulbeerzaun, hinten 100jähriger Efeustock.

Wurzeln den Obstbäumen viel Nahrung entzieht.

Die zaunartige Anzucht und Behandlung der Maulbeere ist dieselbe wie bei jeder anderen Hecke und verträgt diese den Schnitt ganz vorzüglich, ist hart und widerstandsfähig und nicht empfindlich.

Große und ausgedehnte Maulbeerhecken und -zäune kann man in Südtirol an Eisenbahnböschungen und Gärten beobachten und dienen diese dorten hauptsächlich dem Zwecke der Seidenraupenzucht, welche von der ärmeren Bevölkerung und besonders Frauen und Kindern stark betrieben wird.

Da man jetzt allerorts bestrebt ist, auch ältere und in Vergessenheit geratene Kulturen wieder zu Ehren zu bringen und jedes Fleckchen Erde nutzbringend zu verwenden, wollte ich hiermit eine Lanze für die Maulbeere brechen und zu deren vermehrter Anpflanzung besonders dorten anregen, wo man bisher nur die für den Obstbau so überaus schädlichen Weißdornhecken verwendete.

Große Strecken Eisenbahnböschungen könnten mit Maulbeerzäunen und -hecken versehen und so die Lieferanten für ausgedehnte Seidenraupenzüchtereien werden.

Wie schon eingangs erwähnt, ist die Anzucht der Maulbeere sehr leicht, indem man den Samen im zeitigen Frühjahre auf ein gut vorbereitetes Stückchen Land aussät, aus welchem sich schon im ersten Sommer kräftige Pflanzen entwickeln.

Außerdem sind aber auch Pflanzen davon wohl in jeder größeren Baumschule erhältlich. 7780

□ □ □

Vergleichende Versuche mit verschiedenen Schnitt-Methoden bei frisch gepflanzten Bäumen.

Von *R. Stavenhagen* in *Quedlinburg*.

Auszug aus dem Jahresbericht des Schwedischen Pomologen-Vereins für das Jahr 1914.

Die alte Streitfrage, ob man Bäume, und im besonderen Obstbäume, beim Pflanzen schneiden soll oder nicht, wie der Schnitt ausgeführt werden soll, hat auch in Deutschland eine Zeitlang die Gemüter beschäftigt. Wenn die Frage jetzt zur Ruhe gekommen ist, ist damit nicht gesagt, daß sie vollkommen geklärt sei. Wenigstens scheint es dem Verfasser dieses Berichts, der sich auf in Schweden gewonnene Versuchsergebnisse bezieht, als ob in dieser Frage zumeist eine Übertreibung nach der einen oder anderen Richtung hin stattfindet. Die alten Praktiker schnitten vielleicht beim Pflanzen zuviel; die Anhänger der, wenn man so sagen darf, neueren, sich auf die Theorie stützenden Richtung, schneiden meist zu wenig. Die in Schweden ausgeführten Versuche hatten für dieses Land eine besondere Berechtigung. Dort machen sich die hier angedeuteten Übertreibungen noch mehr als in Deutschland geltend, und die Gegner des Schneidens sind dort noch zahlreicher als bei uns. Man stützte sich hier mit Unrecht auf *Gaucher*. Dieser hat allerdings in den ersten Auflagen seines Handbuchs der Obstkultur sich als Anhänger des Nicht- oder Wenigschneidens bekannt. Daß *Gaucher* in der dritten und vierten Auflage seines Handbuchs seinen Irrtum eingesehen und als Übertreibung erkannt hat, ist der großen Mehrzahl entgangen. Ich habe selbst während meines Aufenthalts in Schweden gegen diese vermeintliche Lehre *Gauchers* anzukämpfen gehabt. Es war mir eine Genugtuung, in zwei Fällen, wo es sich um ausgedehnte Pflanzungen von Buschbäumen und Halbstämmen handelte, die Besitzer davon überzeugen zu können, daß man gesunde, gut bewurzelte Bäume, wenigstens bei rechtzeitiger Pflanzung, sowohl an Wurzeln wie an Krone angemessen schneiden kann und darf, ohne eine Schwächung befürchten zu müssen. — Nun zu dem Versuche selbst:

Gepflanzt wurden 40 Stück vier- bis fünfjährige Halbstämme der Apfelsorte *Signe Tillisch*. Der schwächste der Bäume wog 380 g, der stärkste 1570 g, im Mittel betrug das Gewicht 890 g. Schwache und starke Bäume wurden gleichmäßig auf jede Gruppe von Bäumen, die dem Versuche dienten, verteilt. Bei Versuchsgruppe 1: der Schnitt beschränkte sich bei den Wurzeln und Kronenzweigen auf die Entfernung beschädigter Teile und Kürzung allzu langer Wurzeln, damit die Wurzelkrone im Pflanzloch besser Raum fand.

Gruppe 2 wurde bei dem Wurzelschnitt in gleicher Weise behandelt, die Kronenzweige wurden jedoch so beschnitten, wie man etwa beim Pflanzen nicht beschnit-

tener Bäume 1 Jahr nach der Pflanzung zu behandeln pflegt, d. h. die Leittriebe wurden auf 12—15 cm gekürzt und ihre etwa vorhandenen Seitentriebe auf Zapfen geschnitten, also meist auf zwei Augen.

Gruppe 3: Bei dem Wurzelschnitt wurde die *Stringfellow*-Methode angewandt. Im übrigen wurden die Kronenzweige genau wie bei Versuch 2 behandelt. Die *Stringfellow*-Methode wurde streng befolgt, indem man die stärksten Seitenwurzeln in 1 cm Entfernung von der Hauptwurzel einkürzte, die schwächeren Seitenwurzeln dagegen völlig entfernte. Die Hauptwurzel wurde auf 20 bis 30 cm unter der Veredelungsstelle gekürzt.

Gruppe 4: Die Kronenzweige wurden stark gekürzt, also etwa wie in Versuch 2 behandelt, dagegen wurden alle Wurzeln, die schwächer als 4 mm im Durchmesser waren, glatt an der Entstehungsstelle fortgeschnitten, stärkere Wurzeln dagegen auf 15 bis 20 mm Länge gekürzt. (Ob dies auch bei der Hauptwurzel geschah, ist nicht gesagt, anscheinend nicht.) Die stärkeren Wurzeln wurden außerdem in der Längsrichtung geritzt.

Nach der Pflanzung zeigte sich sehr bald ein wesentlicher Unterschied im Austrieb der Bäume. Ganz natürlich ergrünten die unbeschnittenen Kronen zuerst und zufolge einer gründlichen Bewässerung gelang es, alle ausgetriebenen Blätter und Triebe am Leben zu erhalten. Die Bäume der Gruppe 2 und 4 trieben später aus, am spätesten jedoch die der Gruppe 3. Natürlich brauchten die Augen, die bei der Pflanzung noch schlafend waren, die längste Zeit, um sich zu entwickeln. Besonders traf dies offenbar bei den nach der *Stringfellow*-Methode behandelten Bäume zu. Endlich bildeten sich jedoch an allen Bäumen dichte Blattbüschel und selbst neue, lange Triebe, und zwar bei allen Bäumen der Gruppen 2, 3 und 4. Bei dem Versuch 1 war dagegen die Bildung neuer Langtriebe, also bei den unbeschnitten gebliebenen Kronen, schlecht. Zu Beginn des Versuchs war die gesamte Blattfläche und die Zahl der Blätter bei den Bäumen der Gruppe 1 am größten. Jedoch schon um Mitte Juli änderte sich das Verhältnis etwas, indem die Bäume der Gruppen 2, 3 und 4 die der Gruppe 1 mehr oder minder einholten. Am 17. und 18. Juli wurde eine Messung bei je 3 Bäumen jeder Gruppe vorgenommen. Diese Messung ergab folgendes:

	Versuch 1	Versuch 2
Blattzahl an den untersuchten 3 Bäumen:	829	673
gesamte Länge der gezählt. Blätter in cm:	2682	3216
mittlere Länge jedes Blattes:	3,2	4,8

Es fand auch eine Messung der gesamten Blattoberfläche der ausgewählten Versuchsbäume statt, die wir hier übergehen wollen. Aus Mangel an Zeit konnte eine gleiche Messung wie für Versuche 1 und 2 für die beiden anderen Gruppen nicht vorgenommen werden. Man beschränkte sich darauf, das Ergebnis nach dem Augenmaß zu beurteilen, und zwar brauchten die Bäume bei Versuch 3 die meiste Zeit zur Entwicklung neuer Blätter. Das Wachstum der Langtriebe erstreckte sich bis weit in den Sommer hinein. Jedenfalls entwickelten sich auch bei diesen Gruppen große vollkommen ausgebildete Blätter.

Die Bäume der ersten Gruppe zeigten im ersten Sommer in ihrem Verhalten eine Mittelstellung zwischen denen der Gruppen 2 und 4. Diese Bäume zeichneten sich, namentlich im Spätsommer, durch ein besonders frisches Wachstum aus. Anscheinend war auf das Wachstum die Entwicklung einer bedeutenden Blattmenge, die bei Versuch 2 das doppelte gegenüber den nach *Stringfellow* geschnittenen ausmachte, von wesentlichem Einfluß. Fraglos hängt von der Blattmasse die Ausbildung weiterer neuer Wurzeln, Triebe und Blätter ab. Das Verhältnis kommt in der Länge der Jahrestriebe bei den einzelnen Gruppen zum Ausdruck. Diese betrug Ende Juli 148, 755, 178 und 418 cm, gegen den Herbst hin 184, 1010, 273 und 773 cm. Hieraus geht hervor, daß die unbeschnittenen Bäume der Gruppe 1 am wenigsten neue Triebe entwickelt und außerdem ihr Wachstum am zeitigsten abgeschlossen hatten.

Im darauf folgenden Frühling wurden die Bäume in gewöhnlicher Weise beschnitten. Im Sommer darauf zeigten alle Bäume ein normales Wachstum, nur ein Baum aus Gruppe 2 ging vollständig ein. Jedenfalls war das Wachstum am stärksten bei den Bäumen aus Versuchsgruppe 2 und 4. Im Herbst wurden die Bäume aufgenommen, die längsten Triebe gemessen und die Bäume gewogen. Die stärkste Wachstum-Zunahme zeigte sich bei Versuch 2, die geringste bei Versuch 1. Allerdings war die Zunahme bei Versuch 3 nur um 3% größer (49 zu 46%). Die Gewichtszunahme war besonders gut bei den Bäumen der Gruppe 4 (65%), obwohl nicht ganz so stark wie in Versuch 2. Überhaupt war es auffallend, daß sich in dem Verhalten der Bäume von Versuch 4 und 2 große Übereinstimmung zeigte, namentlich was die Entwicklung im zweiten Sommer betraf. Eine Messung der längsten Jahrestriebe an jedem Baum ergab folgende Mittelzahlen: Versuch 2: 52, Versuch 4: 53 cm. Dagegen waren diese Zahlen für Versuch 1 und 3 je 45 cm.

Das Ergebnis dieser Versuche ist kurz zusammengefaßt folgendes:

Der Rückschnitt vor dem Pflanzen hat zur Folge, daß die Blattentwicklung in der ersten Sommerhälfte geringer ist, aber schon von Juli ab, sobald es dem Baume gelingt, frische Wurzeln zu bilden, zeigt sich auch bei den zurückgeschnittenen Bäumen eine kräftige Blattentwicklung. Zurückgeschnittene Bäume haben daher in der zweiten Sommerhälfte eine größere Blattoberfläche als beim Pflanzen unbeschnitten gebliebener.

Daß die nicht geschnittenen Bäume im Blattwachstum den anderen nachstehen, dürfte darauf beruhen, daß diese selbst bei Bewässerung in der ersten Zeit einen Saftverlust durch die Wasserverdunstung der zu ernährenden Blattmenge erleiden. Dies hat anfangs eine Schwächung zur Folge. Erst wenn der Baum Zeit findet, genügend neue Wurzeln zu erzeugen, die das verdunstete Wasser sofort wieder ersetzen, hört die Schwächung auf. Diese Erscheinung kommt

um so deutlicher zum Ausdruck, desto später im Frühjahr die Pflanzung erfolgt. Hieraus ergibt sich somit die Lehre, daß selbst bei verhältnismäßig später Pflanzung ein starker Rückschnitt der Krone von Vorteil ist. Ein solcher Rückschnitt kann nur dort schädliche Folgen haben, wo zu befürchten ist, daß die neu entwickelten Triebe bis zum Herbst nicht mehr vollständig ausreifen. Diese Befürchtung trifft wohl für einzelne Teile Schwedens, im allgemeinen aber nicht für Deutschland zu.

Was im besonderen die *Stringfellow*-Methode anbetrifft, so haben sowohl der vorstehend geschilderte wie schon frühere Versuche gelehrt, daß der kurze Wurzelschnitt für Hoch- und Halbstämme weniger geeignet ist, als für Buschbäume. Namentlich in den zwei ersten Jahren nach der Pflanzung zeigten die nach *Stringfellow* behandelten Bäume ein sehr schwaches Wachstum. Daß die Bäume das Versäumte wieder einholen und zwar schon vom dritten Jahre an, läßt sich nicht leugnen und es steht nach diesen in Schweden ausgeführten Versuchen unbestreitbar fest, daß nach Verlauf einiger Jahre die Bäume, bei denen die *Stringfellow*-Methode angewendet wurde, ein besonders gut entwickeltes Wurzelvermögen zeigen.

Die bei Versuch 4 angewendete Methode des Ritzens der Wurzeln geschah unter der Voraussetzung, daß die Vernarbung dieser Wunden die Bildung neuer Wurzeln fördern sollte. Diese Voraussetzung ist jedoch nicht eingetroffen. Die Wunden der Wurzelrinde verheilten, ohne daß sich an den Narben neue Wurzeln bildeten. 7809

Es ist in der D. O.-Z. schon oft über den Rückschnitt neu gepflanzter Obstbäume und ihrer Wurzeln berichtet worden, z. B. D. O.-Z. 1910, Seite 123, 258, 311. 1911, Seite 12. 1912, Seite 131, 136, 137.

Der Erfolg bei starkem Rückschnitt ist davon abhängig, daß die neu gepflanzten Obstbäume jung und wüchsig sind, daß der Boden gut und zweckmäßig vorbereitet war, daß Lage und Wetter günstig sind und daß der Boden während des Frühlings und Sommers nach der Pflanzung nicht zeitweise, noch viel weniger andauernd, stark austrocknet. *L.*

□ □ □

Die Baumschulverzeichnisse und der Obstbau.*)

Von *R. Stavenhagen* in *Quedlinburg.*

Auszug aus dem Jahresbericht des Schwedischen Pomologen-Vereins für das Jahr 1914.

Die Frage, was die Herausgeber von Baumschulverzeichnissen für den Obstbau tun können, wird in der Jahresschrift des Schwedischen Pomologen-Vereins von zwei Verfassern erörtert. Der eine ist Optimist. Er erwartet von einer sorgfältigen Ausarbeitung der Beschreibungen in den Katalogen einen fördernden Einfluß auf den Obstbau. Er sagt mit Recht, daß für viele angehende Obstbauer diese Verzeichnisse die einzige Quelle der Belehrung bilden. Für teure Handbücher geben diese Züchter kein Geld aus und sie gehören auch keinem Vereine an. Er empfiehlt daher den Baumschulbesitzern, bei den einzelnen Obstsorten recht viele Hinweise über die Wuchseigenschaften des Baumes, u. a. auch seine Widerstandsfähigkeit gegen Stürme, zu geben. Er empfiehlt weiterhin den langsameren oder üppigeren Wuchs einer Sorte durch besondere Zeichen anzudeuten. Ebenso wünscht er Angaben über Erntezeit usw.

Der zweite Verfasser ist ein Schwarzseher. Er ist mehr kritisch veranlagt und geht in seinem Urteil über den Inhalt der heutigen schwedischen Baumschulverzeichnisse mit deren Verfassern ziemlich streng ins Gericht. Nach seiner Meinung stimmen die Angaben über die Eignung der Sorten für gewisse Anbaugebiete nur selten mit der Wirklichkeit überein. Er beweist dies an der Hand von einigen Beispielen, wo Sorten für Mittel-Schweden empfohlen wurden, die sich für diesen Teil des Landes durchaus nicht mehr eignen, so z. B. die *Gute Luise von Avranches* und *Blenheims Goldrenette.* In einem Falle wurde die *Vereins-Dechantsbirne,* die nur an Spalier gedeiht, ebenfalls für Hochstämme in Mittel-Schweden empfohlen. Er kommt daher zu dem Schlusse, diese Art Beschreibungen von den Katalogen ganz auszuschließen, und sich vielmehr auf allgemeine Kulturangaben, Ratschläge für Pflanzung usw. zu beschränken. Somit nehmen die beiden Artikel zu der Frage beinahe einen entgegengesetzten Standpunkt ein. Allerdings zweifelt auch der mehr optimistisch veranlagte Verfasser anscheinend etwas an der Durchführbarkeit seiner Vorschläge und er fordert gleichzeitig den Schwedischen Pomologen-Verein auf, Listen zusammenzustellen, die bei der Sortenwahl als Grundlage dienen können.

Auf deutsche Verhältnisse übertragen erscheint die Frage schon insofern in etwas anderem Lichte, als durch die Normal-Sortimente des Deutschen Pomologen-Vereins in die Sortenfrage bei uns schon seit längerer Zeit Ordnung gekommen ist, ja, man möchte sagen, daß in bezug auf einzelne Sorten die Sichtungsarbeit schon soweit Einfluß gehabt hat, daß man von einer übertriebenen Wertschätzung einzelner Sorten zu ungunsten anderer sprechen kann. Außerdem stehen gerade die deutschen Baumschul-Verzeichnisse in bezug auf äußere Ausstattung und gediegenen textlichen Inhalt auf einer besonderen Höhe, jedenfalls weit über den schwedischen. Stillstand wäre aber auch hier Rückschritt und es wäre zu wünschen, daß die Verzeichnisse mit dem Abdruck von Empfehlungen und Angaben über die Eigenschaften der einzelnen Sorten noch vorsichtiger verfahren als bisher. Dies gilt ebenso sehr für neue wie für ältere Sorten. Jedenfalls wird derjenige Baumschulbesitzer, der in seinem Verzeichnisse den Kunden die zuverlässigsten Ratschläge gibt, die dafür auf-

*) Siehe auch D. O. Z. 1915, Seite 374.

gewendeten Kosten und Mühen früher oder später sicherlich verzinst erhalten, und nichts rächt sich mehr, als Sorglosigkeit und falsche Sparsamkeit in bezug auf die Ausstattung der Preisverzeichnisse. 7760

□ □ □

Ernte, Sortierung und Verpackung, unter Berücksichtigung der guten und schlechten Erfahrungen, die bei Obstlieferungen für den Obstgroßmarkt Worms gemacht wurden.

Von Kreisobstbauinspektor *Mazarin* in *Worms*.

Der reelle Obstgroßhandel hat im direkten Verkehr mit einzelnen Obstbauern, zum Unterschied von Berufs-Obstzüchtern, trübe Erfahrungen gemacht, so daß Händler und Aufkäufer hinzugezogen werden mußten.

Um aber die Obstbauern samt und sonders mit den Gewohnheiten des Obstgroßhandels bekannt zu machen und dadurch im Interesse der deutschen Obstverwertung der Auslandskonkurrenz wirksam zu begegnen, haben sich an vielen Orten der Hauptproduktionsgebiete die Obstbauern zusammengetan um gemeinschaftlich die Mängel, besonders im Versand auszumerzen. Es entstanden Obstbauvereine, Obstverwertungsgenossenschaften, Obstverkaufsvereinigungen. Männer, die in ihrem Berufe Beamte, Kaufleute sind, übernahmen ehrenamtlich die Geschäftsführung. Diese Einrichtungen haben schon manche Erfolge für die Verwertung betätigt, leider aber steht vielen dieser Einrichtungen nicht das unbedingt erforderliche Betriebskapital in genügender Höhe zur Verfügung, um nach ausländischem Muster und großzügig einheitlich arbeiten zu können. Es fehlt in vielen Fällen auch die Erfahrung. Da wir aber mit einer seit Jahren fertig dastehenden, von Großkapitalisten wohl organisierten Auslandskonkurrenz zu rechnen haben, so können wir in Deutschland auf die Dauer nur bestehen, wenn auch bei uns Unternehmungen auf vollkommener kaufmännischer Grundlage in Form von G. m. b. H. oder Akt.-Ges. entstehen, welche genügend Kapital der Sache zur Verfügung stellen und welche Hand in Hand mit den Behörden, Landwirtschaftskammern arbeiten, wodurch gewährleistet wird, daß weitere Kreise planmäßig zu einer zeitgemäßen Obstablieferung herangebildet werden. Um diesen vor allem mit genügend Betriebskapital ausgerüsteten Unternehmungen von vorne herein Erfolg zu sichern, empfiehlt es sich allemal, an die Spitze der Geschäftsleitung im praktischen Handel selbst erfahrene Obsthändler heranzuziehen, weil für einen geordnet geführten Geschäftsgang im Obsthandel unbedingt die erforderliche Sachkenntnis und eine Geschäftserfahrung vorhanden sein muß, weil nur die, welche durch langjährig erworbene Erfahrung mit den Gewohnheiten des Handels vertraut sind, in der Lage sind, ein erschöpfendes Bild über ausländischen Obsthandel, Ein- und Ausfuhr und über das zu geben, was für den deutschen Obstbau zu tun notwendig ist

Als Haupthindernis hat sich bis jetzt herausgestellt, daß viele Obstbauern die Ernte, die Behandlung und die Anlieferung sehr unzuverlässig, um nicht zu sagen, gewissenlos vornehmen. Hier drückt der Schuh und hier ist noch vieles zu beseitigen, denn wenn auch die vorhin erwähnten Organisationen bezw. die Verwertungs-Zentralen sämtliches Obst erst, nachdem es von den Bauern angefahren ist, selbst mustergültig sortieren, verpacken und verladen sollen, so ist es doch unbedingte Vorbedingung, daß sämtliches Obst zu richtiger Zeit geerntet und so behandelt wird, wie es eben für die Früchte unbedingt erforderlich ist, um diesen ihren vollen Wert zu belassen, und so wie es der reelle Großhandel rücksichtslos verlangt.

Ernte: Es zeigt sich immer wieder, daß die sachgemäße Ernte der einzelnen Obstsorten mit zu den wichtigsten Obliegenheiten der Obstbauern gehört; denn je sorgfältiger die Ernte durchgeführt wird, desto leichter wird das Sortieren und desto vorteilhafter wird sich ein gutes Verpacken bezahlt machen. Es sind deshalb folgende Punkte besonders zu beachten:

Die Reifezeit: Alles weiche Obst, das zum Versand gelangen soll, darf die Vollreife noch nicht erreicht haben. Der Zeitpunkt des Pflückens ist so zu wählen, daß die Frucht während ihrer Reise bis zum Bestimmungsort völlig nachreifen und reif eintreffen kann; die Früchte müssen also festreif sein.

Vollreife zum Versand gelangende Beeren- oder Steinobstfrüchte würden leicht durch Druckflecken entwertet und sehr leicht faulen. Es eignen sich auch nur festfleischige Sorten für weiten Versand; weichfleischige sind in der Nähe des Erzeugungsortes zu verwerten. Sommerkernobst, Frühäpfel und Frühbirnen verlieren schnell ihre Saftfülle, werden bei Vollreife leicht mehlig, sind deshalb auch festreif zu pflücken und halten sich dann länger.

Winterobst soll hingegen möglichst lange am Baume hängen, denn, zu früh gepflückt, wird es häufig gar nicht lagerreif, die Früchte schrumpfen ein, schmecken rübenartig oder bleiben steinig und hart.

Erntegeräte: Zum Abernten werden Pflückkörbe benötigt, die innen mit Sackleinwand ausgepolstert sind und am Henkel eine Klammer haben, damit sie am Ast des Baumes oder an der Leiter festgehakt werden können. Bei Bäumen sind je nach der Höhe leicht tragbare Pflückleitern nötig.

Die beste Pflückarbeit leistet die menschliche Hand. Um die Früchte von den äußersten Zweigen zu holen, kann man sich auch des Obstpflückers (Greif) bedienen, der an langer Stange befestigt wird.

Das Pflücken: Die Früchte sind im allgemeinen so viel als möglich mit Stiel zu pflücken, da dies zur längeren Haltbarkeit der Früchte beiträgt; auch soll die Frucht nicht unnötig zu fest angefaßt werden, da sonst leicht Druckstellen entstehen.

Die Tragknospen, Zweige und Äste des

Baumes oder Strauches sind nach Möglichkeit zu schonen, um die Fruchtbarkeit und die späteren Erträge nicht zu beeinträchtigen.

Ausführung: Erdbeeren sind, sobald sie sich auf der Schattenseite zu färben beginnen, entweder mit der Pflückschere oder mit den Fingernägeln so abzuzwicken, daß ein zentimeterlanger Teil des Fruchtstieles bleibt; am besten in den Morgenstunden.

Himbeeren und Brombeeren verlangen große Sorgfalt; es sind die Beeren von den Samenböden leicht abzustreifen. Heidel- und Preiselbeeren werden mit der Hand oder mit dem Holzkamm gestreift.

Tafelerdbeeren, -Himbeeren oder -Brombeeren pflückt man am besten gleich in kleine, 1 Pfund fassende Spankörbchen, die in Lattengestelle eingestellt werden und als Stückgut zum Versand gelangen. Oder die Beeren werden für Großversand in Körben, die 7—8 Pfund fassen, gepflückt und mit dünnen Gazen (weitmaschiges Gewebe) überbunden.

Stachelbeeren werden zum Teil in halbreifem Zustand für die Konservenindustrie gepflückt oder einige Tage vor Vollreife für den Marktbedarf in Spankörbe oder ganz reif für Pressereien in Fässer gefüllt.

Johannisbeeren werden möglichst reif in Körbe oder für Saftbereitung in Kübel oder Fässer gepflückt.

Kirschen, auch Beerenobst, soll man möglichst nur bei trockenem Wetter pflücken. Stark betaute, angeregnete oder durch die Sonne stark erwärmte Früchte faulen leicht und sind zum Versand ungeeignet.

Zum Beiziehen der leicht biegsamen Kirschenzweige bedient man sich vorteilhaft eines Haken, der an einer dünnen Stange befestigt ist und dessen anderes Ende verstellbar festgehakt werden kann; hierdurch wird das Abernten sehr erleichtert.

Tafel-Kirschen, Stachel- und Johannisbeeren pflückt man am besten gleich in Spankörbe von starker und flacher Ausführung (60: 25: 14 cm), etwa 20 Pfund fassend, die zu mehrmaligem Versand geeignet sind. Die Körbe werden für Stückgutsendungen mit Wellpappdeckel belegt und überschnürt.

Kirschen-Preßware kann auch in Fässer gepflückt bezw. gestreift werden.

Zwetschen, Pflaumen, die zum Einmachen oder für die Tafel bestimmt sind, werden mit Stiel gepflückt; die sich auf der Haut befindende feine blaue, weiße oder rote Wachsschicht muß erhalten bleiben. Zum Dörren oder zur Musbereitung müssen die Früchte möglichst vollreif sein; es werden die Früchte in Körbe abgestreift oder sie werden auf untergespannte Planen geschüttelt.

Grüne Reineclauden werden halbreif für Einmachezwecke geerntet, das heißt in einem Zustande, in dem sich die Frucht nicht mehr hart, sondern wie ein fester Gummiball anfühlt.

Aprikosen pflückt man, indem man die Frucht erfaßt und dreht. Während für den Nahhandel die Früchte möglichst baumreif geerntet werden, nimmt man zum Versand feste nicht baumreife Früchte. Die Zeit des Brechens ist eingetreten, wenn die Frucht anfängt in der Nähe des Stieles weicher zu werden und eine lebhafte Färbung anzunehmen. Die Frucht kann dann auf Lager noch einige Tage nachreifen oder dies geschieht auch während des Versandes. Von den Bäumen müssen täglich die reifen Früchte gepflückt werden. Weil einige geringwertigere Früchte mit besseren gemischt schon imstande sind, den Preis der ganzen Sendung herabzudrücken, so muß der Züchter in einen Behälter möglichst gleichmäßige Ware pflükken. Die Erfahrung lehrt, daß es vorteilhafter ist, geringe Früchte als zweite oder dritte Sortierung abzusetzen. Musfrüchte können reifer, müssen zum Versand aber noch fest sein. Das Pflücken geschieht am besten früh, wenn der Tau verschwunden ist; die gefüllten Körbe bringt man in gut gelüftete Schuppen zum Abtrocknen und Abkühlen.

Das gleiche gilt auch für Pfirsiche. Als Verpackung eignen sich Spankörbe, kleine Weidenkörbe, oder für den einmaligen Versand Steigen aus Holzleisten.

Tafeläpfel werden geerntet, indem man die Frucht mit der Hand hebt und nach einer Seite dreht. Die Pflücker sollen kurze Fingernägel haben, da sonst viele Früchte durch Nagelwunden beschädigt werden. Tafelbirnen werden gepflückt, indem man die Frucht mit der Hand faßt, den Finger auf den Fruchtstiel legt und die Frucht nach oben hebt.

Mostobst wird abgeschüttelt. Ein öfteres Durchschütteln der Äste, z. B. alle acht Tage bis der Baum geleert, ergibt gleichmäßig reife Ware und den höchsten Ertragsvorteil. Bei Ackerfeld breitet man unter dem Baum einen Plan aus, um starkes Beschmutzen der Früchte zu vermeiden. Auf Wiesen ist dies nicht nötig. Mostobst ist sofort zu verladen, oder in Säcken anzuliefern.

Beförderung: Zum Fortschaffen der Früchte aus dem Felde in den Verpackungs- oder Versandraum bedient man sich gewöhnlicher Körbe oder Tragkörbe, die mit Leinwand oder Wellpappe ausgepolstert sind. Für weitere Wege nimmt man größere lange Körbe, die fest gepackt und mit Tüchern verschnürt werden, damit die Früchte möglichst wenig durch Schütteln leiden. Geringeres Obst wird auch lose auf mit Stroh ausgepolsterte Wagen geladen, diese müssen aber am Schluß mit Stroh abgedeckt, mit Brettern belegt und mit Seilen oder Ketten fest zusammengeschnürt werden, damit die Früchte beim Fahren festliegen.

Die Sortierung beschränkt sich auf die Entfernung der beschädigten und der geringwertigen oder wertlosen Früchte.

Das Qualitätssortieren muß dagegen mit aller Sorgfalt und Genauigkeit durchgeführt werden. Die Sortierung erfolgt entweder nach Gewicht oder nach Größe der Früchte, wobei auch vorhandene Fehler an Früchten berücksichtigt werden müssen. Je nach Marktlage oder Obstart und Güte des Obstes ist dies verschieden auszuführen. An größeren Sammelstellen wird man leichter eine gleichmäßige Ware erzielen als an kleinen Stellen. Die Sortierung geschieht auf Tischen, die an den Wänden des Packraumes anzubringen sind. Die Verwendung flacher Sortierkörbe ist praktisch, doch nicht unbedingt nötig.

Die Sortierung selbst: Hier unterscheidet man:

a) bei feinen Obstarten

1. Kabinettsware (beste und größte Früchte in flachen Kistchen),
2. Kistenware (mit verschiedenen Größen, Unterklassen, bestes Obst),
3. Korbware (gute, gesunde Wirtschaftsfrüchte auch mit Schönheitsfehlern),
4. Mostware und Musware (fehlerhafte Früchte),

b) bei gewöhnlicherem Obst:

1. Wirtschafts- oder Eßobst,
2. Most- oder Musfrüchte,
3. Unreife Geleefrüchte.

Auch bei Eßfrüchten von Stein- und Beerenobst wird ebenfalls nach Größe und Makellosigkeit sortiert. Außerdem, wie ich schon anführte, nach dem Reifegrad der Früchte; in letzterem Falle unterscheidet man noch Dunstobst, das sind schön gefärbte Früchte gleicher Größe, die möglichst gut vom Kern lösen.

Marmeladen- oder Musobst: reife weiche Früchte verschiedener Größe.

Die Verpackung soll billig, einfach und doch geschmackvoll sein. Je einheitlicher die Verpackung und je gleichmäßiger bleibend die einzelnen sortierten Waren sind, desto sicherer bleibt der Absatz.

Die Kabinettsware von Äpfeln, Birnen und Pfirsichen kommt in nur einer Lage in flache Holz- oder feste Pappkisten. Die Verpackung ist je nach Bestimmung der Früchte verschieden.

Die Kistchen werden mit weißem Packpapier von allen vier Seiten so ausgeschlagen, daß man es am Schlusse darüber schlagen kann. Dann wird das Kistchen locker mit Papierwolle gefüllt und die in Seidenpapier eingewickelten Früchte werden eingepackt oder die Früchte werden nicht eingewickelt in Watte oder Papierschnitzel verpackt. Durch die Farbe der Papierschnitzel kann die Wirkung der Aufmachung gesteigert werden.

Kistenware, Äpfel und Birnen. Die Kisten werden mit Papier oder Wellpappe ausgelegt, auf den Boden kommt etwas Holzwolle. Die in Seidenpapier oder nicht eingewickelten Früchte werden zwischen Papier oder Holzwolle eingepackt, dicht nebeneinander. Schicht auf Schicht. Bei guter Pakkung darf bei Schrägstellung der Kisten keine Frucht ausfallen. Die Kisten des D. P.-V. haben sich gut bewährt.

Für Marktverkauf und Großversand wird zwischen die einzelnen Früchte keine Packwolle gegeben, sondern zwischen die Lagen nur Packpapier mit einer feinen Einlage Holzwolle oder nur Wellpapier. Man kann dann sofort jede Fruchtlage rasch übersehen und sich vom Inhalt überzeugen.

Es können aber auch Spankörbe in extra starker Ausführung
Größe 60: 25: 20 cm = etwa 30 Pfund fassend
oder
Größe 60: 25: 25 cm = etwa 40 Pfund fassend
zur Verwendung gelangen oder die Holländer Sieves, Durchmesser 45, Höhe 33 cm, etwa 40 Pfund fassend.

Die Körbe werden innen mit Wellpappe ausgelegt, unten hinein kommt etwas Holzwolle, dann wird wie bei Kisten je nach Empfindlichkeit oder Marktanspruch gepackt. Oben wird bei Stückgutsendungen der Korb mit dicker Wellpappscheibe geschlossen und verschnürt.

Der Großversand kann auch direkt in Eisenbahn-Waggons geschehen:

1. lose verladen in offenen Wagen, wie bei Mostobst, nur mit Plan überdeckt (100 Zentner),

2. in gedeckten, gut gereinigten G.-Wagen, falls ein Ausschlagen erforderlich oder eine Sortentrennung, so ist billiges Wellpapier zu verwenden. (Rolle 1 m hoch, 75 m lang).

Die Seiten des Wagens werden ringsum, und dann auch der Boden mit Wellpapier belegt, alsdann die Früchte eingebracht. Die Türen werden in erforderlicher Höhe mit Brettern verschlagen, damit ein ungehindertes Öffnen der Türen erfolgen kann. Dieser Raum wird ebenfalls mit Wellpappe ausgeschlagen und der Raum mit Obst gefüllt.

Während der Frostperiode nimmt man doppelte Schicht Wellpappe und auch obenauf deckt man die Früchte im Wagen mit Wellpappe ab. Stroh ist stets hinderlich bei der Entladung und oft sehr unsauber. Jeder Wagen muß seitliche Lüftungsvorrichtung haben; noch besser ist Stirnlüftungsvorrichtung, insbesondere in heißer Jahreszeit. Bei Verladung von Korbpackungen müssen die Körbe dicht aneinandergereiht werden, damit sie beim Rangieren nicht stürzen; es sind einige Reihen zu befestigen, doch müssen die Körbe etagenmäßig so gestellt sein, daß die Luft zwischen hindurch kreisen kann. Es sind die Etagenwagen oder die Wagen mit eingebauten Gestellen oder Böcken den einfachen Wagen vorzuziehen.

Bei Sammelorganisationen sollten die Bauern die kleineren Obstmengen zu einer von der Sammelstelle bestimmten Zeit täglich anliefern. Hierzu eignen sich bei Kernobst auch Weidenkörbe mit Deckel, die 50 Pfund Äpfel oder 60 Pfund Birnen fassen. Größere Körbe sind unpraktisch, weil zu schwer und im Bahndienst schwer bei Eilgut zu bewältigen. In der Zentrale wird dann sortiert und umgepackt für den Fernversand.

Für Stein- und Beerenobst sind aber nur flache Körbe, wie beschrieben, zu verwenden, die von der Zentrale zu stellen sind, damit ein nochmaliges Umleeren, insbesondere bei weichem Obst, überflüssig wird.

Bei größeren Organisationen muß in den Hauptortschaften ein Vertreter sein, der täglich die Anlieferungen am Bahnhof annimmt, die vorherigen Tagesanlieferungen auszahlt, und jedem Lieferanten neue Leergefäße aushändigt, damit er genügend für die nächsten Erntetage hat. Als Vorbedingung gilt, daß die Früchte nur bei günstiger Witterung geerntet werden. Die Früchte müssen so geerntet sein, daß sie eine Reisedauer von einigen Tagen überstehen; es soll in jedem Behälter nur eine Obstsorte eingefüllt sein.

In jedem Behälter, Korb oder Kiste, müssen die eingepackten Früchte in allen Lagen bis nach unten hin von genau ein und derselben Beschaffenheit sein, wie sie die obere Schicht auf den ersten Blick zeigt. Jeder Behälter muß außen eine Aufschrift tragen, woraus deutlich zu ersehen ist:

1. wieviel Kilogramm Früchte dieser Behälter netto enthält,
2. wieviel Kilogramm der Behälter brutto wiegt,
3. Wohnort, Bahnstation und genaue Adresse des Absenders.

Bei haltbaren Sorten ist es nötig, darauf hinzuarbeiten, jede Sorte im Keller des Züchters allein oder getrennt zu lagern, bis sie zur Verladung gelangen kann. 7781

□ □ □

Lieferungs-Vertrag-Entwurf.

Wir veröffentlichen nachstehend den Entwurf für einen Lieferungsvertrag, der kürzlich in einer Versammlung von Obstzüchtern, Obstgroßhändlern und Obstverwertungsindustriellen aufgestellt worden ist. Anträge für etwaige Abänderungen wolle man bis zum 10. April d. J. an den Vorstand des D. P.-V. in Eisenach richten.

Von der Feststellung von Preisen für die diesjährige Obsternte mußte noch Abstand genommen werden, weil zur Zeit die Obstblüte, der Fruchtansatz und die den Obstverkauf und die Obstverwertung beeinflußenden Zeitverhältnisse nicht zu beurteilen sind. 7782

Der Vorstand des D. P.-V.: Lorgus.

Lieferungs-Vertrag.

Unterzeichnete .

. .

verpflichten sich durch ihre Unterschrift die nachstehend bezeichnete Erntemenge des Jahres zu den untenstehenden Bedingungen zu liefern und abzunehmen.

Menge in kg	Verpack.-Art	Arten	Abgeschlossener Preis für 50 kg	Bemerkungen	Vom Reichsarbeitsausschuß vorgeschlagene Preise für 1916
....		Erdbeeren ohne Kelch			
....		Johannisbeeren, rote			
....		,, weiße			
....		,, schwarze			
....		Stachelbeeren, grün, unreif, ungeputzt........			
....		,, reif, Preßware			
....		Gartenhimbeeren ohne Stiel			
....		Brombeeren...................			
....		Sauerkirschen mit oder ohne Stiel			
....		,, *Lange Lotkirsche* oder *Schattenmorelle*			
....		,, *Ostheimer Weichsel*..........			
....		,, Preßkirschen			
....		Süßkirschen			
....					
....					
....		Mirabellen			
....		Reineclauden			
....		Quitten			
....		Zwetschen, frühe, gepflückt, sortiert			
....		,, ,, unsortiert			
....		,, späte, sortiert			
....		,, ,, unsortiert			
....		,, Schüttelware, waggonweise			
....		Heidelbeeren			
....		Preiselbeeren			
....		Moosbeeren			
....		Waldhimbeeren			
....		Rhabarber			
....		Kürbis			
....		Tomaten			
....					
....					
....					

Menge in kg	Preise für Tafelfrüchte in kleinen Verpackungen für 1916	Preise für 1 kg	Vom Reichsarbeitsausschuß vorgeschlagene Preise für 1916
....	Erdbeeren mit Kelchen		
....	Johannisbeeren, rot, mit Stiel		
....	,, weiß, ,, ,, ...		
....	,, schwarz, ,, ,, ...		
....	Stachelbeeren, grün, unreif, ungeputzt		
....	,, reif		
....	Himbeeren, ohne Stiel		
....	Brombeeren		
	Sauerkirschen mit oder ohne Stiel:		
....	,, *Lange Lotkirsche* oder *Schattenmorelle* ...		
....	,, *Ostheimer Weichsel*		
....	Gewöhnliche Sauerkirschen		
....	Mirabellen		
....	Reineclauden		
....	Quitten		
....	Zwetschen, frühe, gepflückt, sortiert		
....	,, späte, ,, ,,		
....	Heidelbeeren		
....	Preiselbeeren		
....	Moosbeeren		
....	Waldhimbeeren		
....	Rhabarber		
....	Tomaten		
....			
....			
....			

Verabredete Lieferungsbedingungen.

1. Die Preise verstehen sich netto frei ab Verladestation.
2. Der Abschluß erfolgt mit der Einschränkung, daß, falls höhere Gewalten wie z. B. Frost, Hagel, Krankheiten und Schädlinge die Ernte schmälern oder vernichten, der Verkäufer in dem Maße von der Lieferungsverpflichtung entbunden wird, wie es die Ereignisse zur Folge haben. Im Streitfall entscheidet ein Sachverständiger, über den unter Punkt 5 der Vertragsbedingungen das Nähere bestimmt ist.
3. Der Verkäufer muß dem Käufer von dem eingetretenen Schaden sofort, nachdem er diesen erkannt hat, auf dem schnellsten Wege Mitteilung machen.
4. Störungen im Betriebe der Fabrikanten, wie Streik, Maschinenbruch und plötzliche Einberufung zum Kriegsdienst entbinden den Fabrikanten von der Abnahme, solange die Störungen andauern. Der Fabrikant muß dem Lieferanten von der Störung und Wiederaufnahme der Arbeit sogleich und auf schnellstem Wege Kenntnis geben; er ist verpflichtet, die Menge Obst abzunehmen, die bis zum Eintreffen der Nachricht von der eingetretenen Störung bereits geerntet und abgeschickt war.

 Der Lieferant verkauft, falls nichts anderes im Vertrage bemerkt, seine ganze Ernte in der angegebenen Obstsorte. Will er an mehrere Abnehmer liefern, so muß er in dem Vertrage bemerken, welchen Bruchteil der Ernte er abschließen will. Bei Mißernten oder verminderten Ernten muß er den Ertrag genau und gemäß seinen eingegangenen Verpflichtungen einteilen. Treten Umstände ein, die den angenommenen Ertrag verändern, so muß der Lieferant den Abnehmer hiervon sofort benachrichtigen.
5. Alles bestellte und angelieferte Obst, sofern es nicht in vollständig verdorbenem Zustande eintrifft, muß unter allen Umständen von dem Besteller oder dem von ihm bevollmächtigten Empfänger abgenommen werden.

 Im Fall einer Beanstandung von Obstsendungen entscheidet der, für den Ort oder Bezirk des Lieferungsortes bei Handelskammern oder Landwirtschaftskammern oder den zuständigen Gerichten ständige Sachverständige. Wo ein ständiger Sachverständiger nicht vorhanden ist, wird ein erfahrener Fachmann mit der Beurteilung betraut.

 Der Sachverständige stellt bei einer beanstandeten Obstsendung ihren etwaigen geringeren Wert gegenüber dem abgeschlossenen Preise fest. Die Kosten trägt derjenige, welcher schlecht geliefert hat.

 Die Beanstandung einer Obstsendung muß der Käufer oder Besteller oder der von diesem beauftragte Empfänger dem Verkäufer sogleich und auf dem schnellsten Wege mitteilen, widrigenfalls der Rechtsanspruch verloren geht.
6. Verschuldet der Abnehmer durch saumselige Zustellung des Verpackungsmaterials die pünktliche Lieferung, so trägt er die sich daraus ergebenden Folgen.

 Die Kosten für beschädigtes Verpackungsmaterial und für dessen Ausbesserung, sofern diese ausführbar ist, tragen Käufer und Verkäufer zur Hälfte.
7. Alles Obst und insbesondere Beerenobst muß möglichst trocken geerntet und in trockenen, sauberen Gefäßen verpackt werden. Für die Verpackung darf nur unbedrucktes und

sauberes Papier, nur geruchloses Verpackungsmaterial, benutzt werden. Die Verpackungsgefäße dürfen nicht nur zu einem Teil ihres Raumgehaltes und nicht bis über ihren Rand gefüllt werden.

8. Der Verkäufer ist gehalten, die täglich geerntete Menge möglichst am gleichen Tage an den Käufer abzusenden.
9. Das Obst reist auf Gefahr des Bestellers.
10. Der Absender ist verpflichtet, dem Empfänger stets sofort von der Absendung des Obstes Kenntnis zu geben, und Rechnung zu schicken.
11. Das genaue Gewicht wird von der Bahn festgestellt, und dieses Gewicht soll für die Berechnung maßgebend sein.
12. Es ist eine genaue Bezeichnung jeder einzelnen Obstart und Obstsorte, sowie deren Menge anzugeben und gegebenenfalls für jede Art ein besonderer Frachtbrief auszufertigen.
13. In Fässern, Kübeln usw. anzuliefernde Früchte sollen, abgesehen von grünen Stachelbeeren und Johannisbeeren, möglichst ohne Stiel geerntet sein.
14. Über den Reifegrad der in Körben gelieferten Früchte ist folgendes vereinbart:
...
...
15. Die Zahlungen haben in folgender Weise zu geschehen:
...
...
16. Erfüllungsort für beide Teile ist: ..
...
...

Dieser Vertrag ist von beiden Teilen durch ihre Unterschrift als rechtskräftig anerkannt und jedem Vertragsschließenden behändigt worden. 7783

□ □ □

Schaden an nützlichen Vögeln durch ausgelegte Giftbrocken zur Vertilgung von Raubzeug.

Es werden von den Jagdpächtern zur Vertilgung von Raubzeug Giftbrocken ausgelegt. Es mag ja auch mancher Fuchs dadurch sein Leben einbüßen, aber auch viele nützlichen Tiere. Im Winter kamen früher Dutzende von Vögeln wie Amsel, Meise, Sperling, Grünschlinz, Zeisig u. a. m. an meine Fenster, wo ich sie fütterte; in diesem Jahre auch nicht ein einziger dieser Vögel und auch in unserer kleinen Stadt ist das Gezwitscher der Vögel auf den Straßen verstummt. In größeren Städten ist dies vielleicht nicht zu merken, aber hier und auf dem Lande desto mehr. Man kann annehmen, daß Tausende von diesen nützlichen Vögeln durch ausgelegte Giftbrocken zugrunde gehen, denn ich wüßte sonst keine andere Ursache.

Richard Leberecht in *Luckau.*

Wir haben die vorstehende berechtigte Klage unseres alten treuen Mitgliedes und Obstzüchters, Herrn *Richard Leberecht* in Luckau, der Versuchs- und Musterstation für Vogelschutz in Schloßgut Seebach b. Langensalza zugeschickt und die folgende Antwort erhalten:

Mit verbindlichem Dank reichen wir die beiden Anlagen zurück, von deren Inhalt wir mit voller Zustimmung, besonders auch zu Ihren eigenen Ausführungen, Kenntnis genommen haben.

Wir sind in Anbetracht der um sich greifenden Verflachung in der Ausübung des Schutzes der Ansicht, daß die Anwendung von Giften nach jeder Möglichkeit hin eingeschränkt werden sollte und werden diesen Standpunkt dem Herrn Minister gegenüber neuerdings betonen, da wir unlängst wieder um eine Beurteilung solcher Fragen ersucht worden sind. *Fr. Schwabe.*

Wir haben bereits eine Eingabe an das Reichsamt des Innern gerichtet. Wir wissen allerdings nicht, ob sich das Reichsamt des Innern für diese Angelegenheit als zuständig betrachtet. 7816

□ □ □

Beschlagnahme der Kupferkessel.

Der folgende Antrag des Herrn *Huber*-Oberzwehren ist sogleich, nachdem er gestellt worden ist, mit der dringenden Bitte um Berücksichtigung an das Kriegsministerium eingereicht worden.

1. Um die Möglichkeit der Herstellung der Musbereitung im Haushalt dem Lande zu erhalten, erscheint es notwendig, 1. daß wenigstens ein Teil der Kupferkessel in den Gemeinden verbleibt, welche der Allgemeinheit zum Gebrauch zur Verfügung gestellt werden, 2. daß Versuche darüber angestellt werden, welcher Ersatz für Kupferkessel der brauchbarste ist.
2. Um in den Haushaltungen die Herstellung von Dunstfrüchten und Dunstgemüsen auch im kommenden Jahr ausführen zu können, ist die Beschaffung der notwendigen Gummiringe nötig, um deren Zuwendung wir bitten.
3. Im Hinblick auf den Mangel an Fetten und Ölen erscheint es notwendig, daß der Nußbaumbestand, soweit es irgend möglich ist, dem Lande erhalten bleibt.

Berlin, 23. Februar 1916. 7810

Huber, Direktor der Obstbaulehranstalt in *Oberzwehren.*

Zur Beschlagnahme der Kupferkessel

werden zur Aufklärung von Mißverständnissen von zuständiger Seite folgende Erläuterungen gegeben: Nach der Bekanntmachung vom 18. d. M. über Kupfer-, Messing- und Nickel-Beschlagnahme war vielfach angenommen worden, daß alle unter Klasse A Ziffer 2 und 3 der Bekanntmachung aufgeführten Kupfer- und Messing-Gegenstände erst bis zum 31. Juli 1916 abzuliefern seien. Das ist ein Irrtum; die Fristverlängerung bis 31. Juli 1916 ist vielmehr nur auf solche Waschkessel, Kochmaschinen, Badewannen, Warmwasserschiffe und -behälter, -blasen, Druckkessel, Warmwasserbereiter beschränkt, welche nachweisbar zur Herstellung menschlicher oder tierischer Nahrung dienen, sowie auf in Herden eingebaute Wasserschiffe u. dgl. Alle anderen beschlagnahmten Kupfer- und Messing-Gegenstände müssen daher bis zum 31. März 1916 abgeliefert werden, insbesondere also alle Waschkessel, die nicht zum Kochen von menschlicher oder tierischer Nahrung dienen.

7835

□ □ □

Obstverwertung und die Fortnahme der kupfernen Kessel.

Durch die von der Heeresbehörde angeordnete Fortnahme der kupfernen Waschkessel werden viele Obstbauer in Thüringen und der Provinz Sachsen sehr geschädigt, weil sie das „Thüringische Pflaumenmus" im Hausbetriebe nur in solchen Kesseln kochen können. In den Ersatzkesseln dürfte dieses Erzeugnis überhaupt sich nicht herstellen lassen. Selbst eine Fabrik, die solche besonders starke Kessel anpries, bemerkte dabei: man müsse „Stichflammen" verhüten (das also schon beim bloßen Wasserkochen!). Beim Muskochen setzt sich aber viel leichter etwas am Boden fest, in welchem Falle die „Emaille" abspringt, wahrscheinlich sogar der Kessel zerspringen würde.

Das Muskochen im Haushalte der Obstbauer würde deshalb durch Einführung der neuen Kessel wohl ganz unmöglich werden. Das würde aber eine bedeutende Schädigung der Volksernährung zur Folge haben, zumal viele Obstbauern, die Mus kochen, solches über ihren Bedarf erzeugen und an die ärmere Bevölkerung abgeben.

Um dieser drohenden Schädigung vieler Obstbauer, wie der Volksernährung und Volksgesundheit vorzubeugen, will ich meine und die Nachbargemeinden, das Landratsamt und den Regierungspräsidenten dazu anregen, daß man den preußischen Landwirtschaftsminister bitten möge, bei der Heeresverwaltung zu beantragen, daß sie solchen Obstbauern, die nachweislich Mus aus eigener Ernte kochen können, die kupfernen Kessel belasse.

Der Heeresverwaltung würde nur ein kleiner, wohl leicht zu missender Teil Kupfer vorenthalten bleiben, wenn sie obigem Antrage stattgäbe. Im Notfalle könnten in jedem in Frage kommenden Orte nur einem Teil der Muskocher die kupfernen Kessel belassen werden, und zwar den Einwohnern, die nachweislich die meisten Pflaumenbäume haben und Mus zu kochen pflegen, vielleicht mit der Weisung, andern Einwohnern mit ihren Kesseln zum Muskochen auszuhelfen.

Das Richtigste wäre aber, zunächst allen muskochenden Wirtschaften die kupfernen Kessel zu lassen und die weitere beschränkte Einziehung — wie oben angedeutet — erst dann anzuordnen, wenn sie sich als unumgänglich nötig erwiese. 78.2

Alwin Kämmerer in *Naumburg a. d. S.*

□ □ □

Obsternte und Obsthandel.

Preise für 1916 (Konservenfabriken und Großhändler).

In einer Versammlung des Reichsarbeitsausschusses in Berlin haben Vertreter des Obstbaus, der Obstverwertungsindustrie und Obstgroßhändler beschlossen, die diesjährigen Obstpreise nicht vor spätestens Mitte Mai aufzustellen, weil man sich zurzeit ein Urteil über Obstblüte und Fruchtansatz noch nicht bilden kann, und weil auch die Zeitverhältnisse, die auf die diesjährigen Obstpreise einwirken, sich bis Mai geändert haben können.

Aus dem Ergebnis einer Umfrage nach den diesjährigen Obstpreisen, die von unserem Arbeitsausschuß an Obstzüchter, Obstbaubeamte und Obstgroßindustrielle gerichtet worden ist, veröffentlichen wir nachstehend die vorgeschlagenen zwei höchsten und den niedrigsten Preis für 50 Kilo:

Vorläufige Preise für 1916 für Konserven-Fabriken und Obstgroßhändler.

Johannisbeeren, rote	20	18—20	15
„ weiße	25	20	14
„ schwarze	30	28—30	18
Stachelbeeren, grün, ungeputzt	20	18	12
„ reif	15	14	10
Himbeeren	40	35	30
Erdbeeren	40	30—35	25
Schattenmorellen	35	30	25
Ostheimer Weichsel	40	30	23
Preßkirschen mit und ohne Stiel	25	20	15
Mirabellen	25	20	18
Reineclauden	20	15	15
Zwetschen, frühe, gepflückt, unsortiert	12	10	7
Zwetschen, frühe, gepflückt und sortiert	15	14	10
Zwetschen, späte, gepflückt, unsortiert	10	8	4,50
Zwetschen, späte, gepflückt und sortiert	12	10	5,50
Zwetschen, Schüttelware (waggonweise)	7—8	6	4,50
Brennzwetschen	4	3,50	2,50

Vorläufige Preise für 1916 für Tafelfrüchte in kleinen Verpackungen.

Johannisbeeren, rot und weiß, in kleinen Korbverpackungen von etwa 5 Kilo Gewicht	25	22	20
Stachelbeeren, reife, in Korbverpackung	25	22	20
Himbeeren in kleiner Korbverpackung	40	35	30
Erdbeeren in kleiner Korbverpackung bis etwa 2 Kilo	50	45	40
Schattenmorellen, frühe, in Korbverpackung bis etwa 5 Kilo	40	35	35
Mirabellen, frühe, Korbverpackung bis etwa 5 Kilo	35	30	25
Reineclauden, frühe, Korbverpackung bis etwa 5 Kilo	25	22	22
Zwetschen, frühe, Korbverpackung bis etwa 5 Kilo	20	18	15

Marktpreise in Brüssel am 11. März 1916. Auf dem Obstmarkte ist die Preissteigerung noch immer gleich fühlbar. Die Zufuhren sind indessen reich und die Früchte von hervorragender Güte. Viel Käufer.

Äpfel: *Bellefleurs* 0,32—0,48 Mk., *Königlicher Kurzstiel* 0,36—0,68 Mk., *Renetten* 0,52 bis 0,80 Mk. für 1 Kilo; Birnen: *Josephine von Mecheln* 0,80—1,28 Mk., *Catillac* 0,20 bis 0,32 Mk. für 1 Kilo; Trauben: *Gros Colman* 2,08—2,88 Mk. für 1 Kilo. Sehr starke Preissteigerung auf Knoblauch, welcher von 2,40 bis 3,80 Mk. kostet.

Mecheln. Marktpreise vom 8. bis 15. März 1916. Rotkohl 58, Weißkohl 36, Bleichzichorie 20, Schwarzwurzel 12, Möhren 20 Mk. für 100 Kilo; Lauch 3,20, Sellerie 4,80 Mk. für 100 Stück.

Mitgeteilt vom Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und die Provinz Brabant. 7795

Vom belgischen Obstbau.

Die mit Obstbäumen bestandene Fläche des Landes betrug im Jahre 1909 65 390 ha. Anlagen bis zu 1 ha Größe sind dabei nicht mitgezählt. Im Jahre 1895 wurden 47 591 ha Obstbaufläche festgestellt. Die Obstanlagen haben demnach in den zwischen beiden Erhebungen liegenden 14 Jahren um 17 799 ha zugenommen. Neue Zahlen liegen leider nicht vor. Auch über die Zahl der in Belgien angepflanzten Obstbäume gibt es keine zuverlässigen Unterlagen.

Obstbau wird im ganzen Lande getrieben. Obstreiche Gegenden sind die Umgebungen von Lüttich, Verviers, Hervé, Tongern, St. Truiden und andere. Ungünstige Boden- und Klimaverhältnisse findet der Obstbau dagegen im Kempenlande und den Ardennen. Im Durchschnitt beträgt die Obstbaufläche Belgiens 2,48 v. H. der landwirtschaftlichen Nutzungsfläche.

In der Gegend von Hervé herrscht das Kernobst vor. Die Hauptäpfelsorten sind der *Kleine* und der *Doppelte Bellefleur*, die *Graue Brabanter Rtte.* und der *Kurzstiel.* Auch viel Most- und Wirtschaftsobst wird hier gewonnen. Große Mengen gingen in Friedenszeiten nach Deutschland, besonders nach Württemberg. So erhält z. B. der Stuttgarter Markt alljährlich aus Hervé bis fünfhundert Güterwagen Äpfel zur Weinbereitung. Wichtige Birnensorten sind: *Poire d'eau, Poire de tranche, Poire de France, Russeletten* usw. In Lüttich wird die Sorte *Légipont* viel verlangt. Eine gute Kochbirne ist die *St. Remy.* Neuerdings wird die Frühsorte *Beau présant* mehr angepflanzt. Die schönsten Tafelfrüchte gingen nach England.

In der Provinz Limburg ist der Obstbau besonders im südlichen Teil von beträchtlicher Ausdehnung. Hier sind viele Wiesen vorwiegend mit Äpfelbäumen bepflanzt. Außer den schon genannten Sorten trifft man hier viel die unter dem Namen *Keulemann* bekannte Apfelsorte. Auch Steinobst (Kirschen, Pflaumen und Aprikosen) spielt hier eine beträchtliche Rolle. Der wichtigste Ausfuhrplatz für Pflaumen ist die Gemeinde Vliermael, für Birnen und Äpfel Looz und Tongern, für Kirschen St. Truiden.

Looz und Umgebung gewähren im Frühjahr zurzeit der Obstblüte einen prächtigen Anblick. Wie unermeßlicher Blütenkranz erscheinen die zahllosen Kirsch-, Pflaumen-, Birnen- und Apfelbäume zurzeit der Vollblüte. Das gute Kernobst wandert vor allem ins Ausland, das geringwertige dient der Kraut- (Sirup-) und Essigbereitung. Die Spätsorten, vor allem die schon genannten *Keulemänner*, werden in Obstmieten im Freien eingemietet, um im Winter und Frühjahr auf den Markt zu kommen. Im Herbst kommen in Looz viele Obsthändler und Aufkäufer zusammen, besonders auch aus Deutschland. Dann herrscht hier ein lebhaftes Treiben. In einem Jahre sind während der Obstversandzeit vom Bahnhof Looz 59 809 Sack Obst von je 100 kg verschickt worden. Nach Deutschland gingen in zwei Monaten etwa 400 Bahnwagen Äpfel. — Tongern verschickt jedes Jahr von Ende Juli bis Mitte November durchschnittlich 300 Waggons Kernobst nach der Rheinprovinz und in das Ruhrbecken, besonders nach Düsseldorf, Essen und Gelsenkirchen. — St. Truiden hat ebenfalls eine lebhafte Obstausfuhr. Zur Kirschenzeit muß dort das Telegraphenpersonal vermehrt werden. Ein nicht unbeträchtlicher Teil der Kirschen geht nach Antwerpen und Gent, um von dort aus nach London verschifft zu werden.

Neuerdings ist bei Looz und St. Truiden auch die Beerenobstkultur in größerem Umfange aufgenommen worden. So dienen z. B. in der Gegend von Looz mehr als 30 ha dem Anbau von Stachelbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren usw., ebenfalls zur Ausfuhr nach England bestimmt.

Auch in der Provinz Lüttich blüht der Obstbau, namentlich zwischen der Stadt Lüttich und dem nahe der holländischen Grenze gelegenen Städtchen Visé. Es werden Birnen, Äpfel, Pflaumen, Kirschen und Beerenobst gebaut. Der Ort Jupille bei Lüttich zieht fast nur Johannisbeeren, deren Hauptmenge nach England geht. Noch größere Bedeutung haben die Gemeinden Oudenbourg und Lokeren.

Südlich von Namen, im obstreichen Maastale, sind Äpfel die Hauptkultur. Der größte Teil davon wandert nach Deutschland.

Weiter nach Dinant zu, sowie im Lessetal, blüht der Steinobstbau. Schon bei mittleren Ernten werden beträchtliche Mengen Kirschen, Pflaumen, Mirabellen, Reineclauden, Pfirsiche und Aprikosen ausgeführt.

In der Gegend von Doornik ist wiederum die Kultur edler Birnsorten besonders entwickelt, namentlich in den Gemeinden Kein, Montreuil-au-Bois und Frasnes-les-Buissenal. Außer nach Brüssel und Antwerpen geht ein erheblicher Teil auch dieser Früchte nach England. Der Äpfelbau ist ebenfalls nicht unbedeutend. So z. B. zählt Montreuil-au-Bois gegen 40 ha Äpfelland.

Unter dem Kleinobst hat die Erdbeerkultur in den letzten Jahren eine beträchtliche Ausdehnung erfahren. Einige Gegenden, wie Beirvelde bei Gent und Jambes bei Namen erfreuen sich eines guten Rufes als Erdbeerorte. An erster Stelle stehen jedoch die westlich und südwestlich von Brüssel gelegenen Ortschaften Nilbeek, Itterbeek, Schepdael, Eyseringen, Pamel und andere. Die köstlichen Früchte werden zum großen Teil in der Hauptstadt abgesetzt. Zwischen 1 und 2 Uhr nachts kommen sie in verdeckten Wagen an und sind oft schon vor Beginn des Marktes (4 Uhr) geräumt. Die Züchter aus 23 Dörfern bei Brüssel haben sich zu örtlichen Vereinigungen zusammengeschlossen, die ihrerseits wiederum die Féderation des planteurs de fraises bilden.

In der Provinz Brabant gibt es außerdem bedeutende Beerenobstanlagen, besonders in Genvel, Grez-Doiceau und Waterloo, während in den Gegenden von Halle und Lennick-St. Cuentin, sowie bei Assche mehr Kern- und Steinobst für den Brüsseler Markt gebaut wird. Das Steinobst ist namentlich vertreten durch schwarze und bunte Süßkirschen, „Waterkrieken" und Schattenmorellen.

Vergleichen wir den belgischen mit dem deutschen Obstbau, so fällt es auf, daß in Belgien ein nennenswerter Straßenobstbau fehlt. Daheim steht dieser Zweig des Obstbaus in vielen Teilen des Reiches auf einer bemerkenswert hohen Stufe. Auf der anderen Seite ist aber die belgische Spalierobstzucht, die Kultur edler Obstsorten an Mauern und Hauswänden, der unsrigen überlegen. Ein moderner Großobstbau in unserem Sinne mit Ausnutzung aller technischen und wissenschaftlichen Erfahrungen der Neuzeit ist dagegen in Belgien kaum vorhanden. Der belgische Erwerbsobstbau (nicht der Liebhaberobstbau) ist eine ausgesprochene extensive Form der Bodenkultur. W. D.

Mitgeteilt vom Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und der Provinz Brabant. 7796

□ □ □

Fragekasten.

Antwort auf Frage 382 in Heft 6, S. 97, der D. O.-Z. 1916.

1. Die besten Stammbildner mit gesundem kräftigen kerzengeraden Wuchs sind der Reihe nach Äpfel: *Seidenhemdchen*, *Cronels*, *Grüner Fürstenapfel*, *Herzogin Olga*, *Cellini*, *Cox' Pomona* und *Landsberger Rtte.* Doch würde ich *Cellini* nicht als Stammbildner verwenden, denn seine Früchte haben den Fehler, daß sie von innen nach außen sehr leicht faulen, das könnte sich vererben. Birnen: *Gellerts B.B.*, *Gute Luise*, *Monchallard*, *Metzer Bratbirne*, *Wildling von Einsiedel*, *Eisgruber Mostbirne*, *Pastorenbirne*, *Herzog von Nemours*, *Vereinsdechantsbirne* sowie der *Große Katzenkopf*, welch letztere Sorte noch dazu die Eigenschaft vererben soll, daß sich größere Kronen und auch größere Früchte bilden.

Um von Birnen kleine Prachtstämme auf Quitten zu ziehen, sind als Stammbildner (Zwischenveredlung) zu benutzen: *Gellerts B.B.*, *Gute Luise*, *Herzog von Nemours*.

2. Der allerschönste Apfel ist der „*Kleine Api*", der die gleichmäßigste rote Färbung besitzt und deshalb vielfach zur Anbringung von Photographien (mit Negativfilm) benutzt wird.

3. Vor Jahren ließ ich mir regelmäßig im Herbst 20 bis 30 verschiedene Obstsorten zu je 3 bis 5 Stück vom Pomologischen Institut aus Reutlingen kommen; ich legte die Früchte hin bis zur Eßreife, eine Frucht aß ich dann selbst, die andern verteilte ich an meine Freunde, die mir als Feinschmecker bekannt waren. Nach den wiederholten Zusammenstellungen waren im Geschmack die allerfeinsten: Äpfel: a) *Cox' Orangen*, b) *Ananas*, c) *Ribston*, d) *Zuccalmaglios*, e) *Peasgood*, f) *Doberaner Borsdorfer*, g) *Jacquin* (von *Gebr. Simon*,) h) *Parkers Pepping*, i) *Aderslebener Calvill* und k) *Graue Rtte. von Brownlee* (von *Gebr. Simon* in Plantines bei Metz). Birnen: a) *Regentin*, b) *Zepherin Grégoire*, c) *Millets B.B*, d) *Präsident Mas*, e) *Josephine von Mecheln*, f) *Esperens Herrenbirne*, g) *Madame Verté*, h) *Vereinsdechantsbirne*, i) *Weiße Herbst-B.B.*, k) *Dumonts B.B.*, l) *Hertrichs Bergamotte* und m) *Winter-Nelis*.

Ein anderes Mal probten wir nur Birnen. Hiernach sind die feinstschmeckenden Sorten der Eßreife nach geordnet: *Rousselet von Reims* (zugleich die feinste aller Einmachbirnen, von *Gebr. Simon* in Plantieres bei Metz), *Esperens Herrenbirne*, *Vereinsdechantsbirne*, *Regentin*, *Präsident Mas*, *Zephirin Grégoire*, *Josephine von Mecheln* und *Millets B.B.*

Die genannten Sorten Äpfel und Birnen sind auch diejenigen, welche sich am besten bewähren, wenn man nicht über ganz tadellose Aufbewahrungsräume verfügt; denn nach dieser Seite habe ich auch Versuche gemacht, es hatten sich am meisten in ihrem Geschmack verändert *Boskoop*, der wie Steckrüben schmeckte, und die *Karmeliter Rtte.*, welche einer süßen Rübe glich. Diese beiden Sorten würde ich auf keinen Fall in meinen Garten pflanzen. Bezüglich der Stammbildner empfehle ich Ihnen, lassen Sie sich vom Pomologischen Institut (*Fr. Lucas*) Reutlingen kommenden Herbst von jeder oben genannten Stammbildnersorte etwa 10 bis 20 Früchte kommen, legen sie hin bis sie reif sind, nehmen vorsichtig sortenweise die Kerne heraus und säen diese dann sortenweise genau mit Namen bezeichnet aus. 7798

H. Riemenschneider in *Hannover*-Waldheim.

Antwort auf Frage 382 Heft 6, S. 97, der D. O.-Z. 1916.

Ich habe wohl 150 Sorten Äpfel erprobt. Als den besten Stammbildner in Hinsicht auf Widerstandsfähigkeit, kräftigen, gesunden und schnurgeraden Wuchs, empfehle ich den schon vor längeren Jahren von Herrn Oberlehrer *Herbner* in Rauschenberg empfohlenen *Aleutenapfel* (*Alleuds*?); es ist eine wahre Freude, seine Stämme zu sehen und zu besitzen, sie stehen wie Kerzen in der Baumschule. 7797

F. Wilhelm Bohn in *Kirchheilingen* (Thür.).

□ □ □

Mitteilungen.

Die Königliche Lehranstalt für Obst- und Gartenbau zu Proskau ist mit 27 Teilnehmern in das neue Schuljahr eingetreten. Die beiden kürzeren Lehrgänge zur Einführung in den Obst- und Gemüsebau am Schluß des vergangenen Schuljahres waren sehr gut besucht.

Kreditfürsorge für den Mittelstand.

Die Hamburger Detaillistenkammer ist zu einem neuen und eigenartigen und, wie es scheint, recht praktischen Vorschlage betr. die Kreditfürsorge nach dem Kriege für den selbständigen kaufmännischen und gewerblichen Mittelstand gelangt: In der letzten Vollversammlung der Kammer wurde beschlossen, an die gesetzgebenden Körperschaften Hamburgs mit dem Antrage heranzutreten, die Angehörigen des kaufmännischen und gewerblichen Mittelstandes — nach dem Vorgange der öffentlich-rechtlichen Arbeiterversicherung (Berufsgenossenschaften) sowie der öffentlich-rechtlichen Brandkassen — in gesetzliche Gefahren- und Risiken-Gemeinschaften zwecks gemeinsamer Tragung des Kreditrisikos zusammenzufassen: Jeder Angehörige aus dem Detailkaufmann- und Handwerkerstande soll durch Gesetz zum Anschluß an die Kreditberufsgenossenschaft verpflichtet sein. Die durch die Kasse entstehenden Ausfälle, Verwaltungskosten usw. sollen bei den der Kasse angehörigen Mitgliedern im Umlageverfahren gedeckt werden. Als Schlüssel für den Risikoanteil des einzelnen Kassenmitgliedes sollen die von dem Gewrebetreibenden alljährlich einzureichenden Lohnnachweisungen der zuständigen Berufsgenossenschaft gelten. Der Staat soll das für die Kreditgewährung erforderliche Geld herleihen, möglichst zu dem Zinsfuß, zu dem er selbst die zu diesem Zweck aufzunehmende Anleihe beschaffen kann. Dagegen soll er an der Tragung des Risikos selbst nicht beteiligt sein. Die Kredit-Berufsgenossenschaft soll vielmehr dem Staate gegenüber die Verpflichtung zur ratenweisen Zurückzahlung des, auf die ersten zehn Jahre vielleicht unkündbar hergeliehenen Darlehens übernehmen, unter Festsetzung von jährlichen Tilgungszahlen. — Die Führung der Geschäfte der Kreditkasse soll grundsätzlich ehrenamtlich erfolgen. 7779

Die **Deutsche Gartenbau-Gesellschaft** hat wie im vergangenen Jahre ihre viel verlangten „Leitsätze für den Anfänger in der Gemüsezucht" neu herausgegeben und im weitesten Umfange zur Verteilung gebracht. In diesem Merkblatt sind die einfachsten Grundsätze für den Gemüsebau wiedergegeben, und nur solche Gemüse empfohlen, die auch eine Ernte versprechen und satt machen. Der Inhalt ist den diesjährigen Verhältnissen angepaßt; namentlich tragen die Angaben über die künstliche Düngung dem Stande des augenblicklichen Düngemittelmarktes Rechnung. Weitere Exemplare können von der Geschäftsstelle der Deutschen Gartenbau-Gesellschaft, Berlin, Invalidenstraße 42, gegen Einsendung des Portos bezogen werden. Hier wird auch unentgeltlich fachmännischer Rat erteilt

Blütenbericht. Aprikosen stehen seit zwei Tagen in Blüte. Reineclauden folgen bald. Leider haben mir der Dompfaff oder Blutfinken die meisten Blütenknospen, wohl ¾ der Blütenknospe, abgefressen; ein Abschuß von diesem so schädlichen Vogel wäre sehr erwünscht und sollte meines Erachtens vom D. P.-V. beantragt werden. Apfelbäume versprechen im allgemeinen gute Blüte. Birnen, weil im vorigen Jahre überreich getragen, zum Teil gar nicht, zum Teil mittel. Hoffentlich zerstört der Frost nicht alle Hoffnungen des uns in der so schweren Kriegszeit doppelt notwendigen Obstes. Weiteres später. 7806

Elberfeld, den 20. März 1916.

Rh. Wülfing.

□ □ □

Personalien.

Rupert Merz in Hatzenturm bei Mochenwangen in Württemberg arbeitet in diesem Frühjahr ununterbrochen seit 40 Jahren in seiner Heimatgemeinde und deren Umkreis mit großen Erfolgen für den Obstbau. Seine vorbildliche Arbeit ist dadurch anerkannt, daß der Württembergische Obstbauverein ihm ein Ehrendiplom und der Bezirksobstbauverein Ravensburg ihm eine Ehrengabe überreicht haben, an welcher letzteren auch der D. P.-V. teilnahm. Auch der D. P.-V. wünscht dem treuen deutschen Manne und tüchtigen Obstzüchter herzlichst Glück. 7843

□ □ □

Auszeichnungen und Beförderungen.

Adorno, Rittmeister d. R., Gutsbesitzer auf Kaltenberg, Ritter des Eisernen Kreuzes, wurde mit dem Ritterkreuz I. Klasse des Friedrichsordens mit Schwertern ausgezeichnet.

Kutnar, Franz, Pfarrer, Pilnikau, erhielt das Ehrenzeichen II. Klasse des Roten Kreuzes mit Kriegsdekoration.

Redlin, Willy, früher Forst i. Niederlausitz, wurde zum Vizefeldwebel befördert.

Wiere, R., Drewitz Bez. Magdeburg, erhielt das Eiserne Kreuz. 7800

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Goldene Preismünzen gehören zur Reichsbank. Wir bitten die Mitglieder, ihre goldenen Preismünzen der Reichsbank zur Verstärkung ihres Goldschatzes zu übergeben. Auf unsere diesbezügliche Anfrage erhielten wir von der Reichsbank unterm 18. März 1916 die folgende Antwort:

„In Erwiderung auf das gefällige Schreiben vom 14. d. M. teilen wir Ihnen unter verbindlichem Danke für das der Verstärkung des Goldschatzes der Reichsbank gewidmete Interesse ergebenst mit, daß die Reichsbankanstalten schon vor längerer Zeit Anweisung erhalten haben, auch goldene Gedenkmünzen, deren Feingehalt einwandfrei festgestellt werden kann, gegen Erstattung des Goldwertes unter der Verpflichtung der Rückgabe innerhalb 12 Monaten nach Friedensschluß anzunehmen. Dagegen bitten wir, von der Einlieferung silberner Preismedaillen abzusehen.“ 7849

Freigabe von kupfernen Kesseln, die zur Obstverwertung notwendig sind.*)

Auf Eingabe des D. P.-V. an das Kriegsministerium in Berlin ist uns von dem Kriegsministerium, Kriegs-Rohstoff-Abteilung, Metallmobilmachungsstelle, am 3. April die folgende Antwort erteilt worden:

„Die Metall - Mobilmachungsstelle teilt mit, daß unter dem 24. Februar 1916 sämtliche Kommunalverbände ermächtigt worden sind, in den Bezirken, wo die Bevölkerung das Kochen von Marmeladen, Gelees, Mus und dergl. zur Verwertung der vorhandenen Obstmengen betreibt, bis zu einem Fünftel der vorhandenen Kessel von der Ablieferung bis auf weiteres zu befreien unter der Bedingung, daß die Besitzer, denen die Kessel belassen werden, diese ihren Mitbürgern zum Kochen der Marmeladen und dergl. unentgeltlich zur Verfügung stellen“. 7873

Der „Fürsorge-Ausschuß und Stellennachweis für kriegsbeschädigte Gärtner“ Berlin, Invalidenstraße 42, gegründet vom „Reichsverband für den Deutschen Gartenbau“, steht allen kriegsbeschädigten Gärtnern unentgeltlich mit Rat und Tat zur Seite. Gewählte Vertrauensmänner üben im Reich das Amt als Berufsberater aus und suchen in Verbindung mit der Fürsorgestelle neue Möglichkeiten zur Unterbringung Kriegsbeschädigter zu schaffen.

Auch vom D. P.-V. werden kriegsbeschädigten Gärtnern, die schon in Baumschulen und Obstanlagen gearbeitet haben, Stellungen durch den Vorstand nachgewiesen. 7874

Torfstreu und Torfmull. Auf unsere Anfrage bei der zuständigen Abteilung des Kriegsministeriums erhielten wir die Antwort, daß Torfstreu und Torfmull beschlagnahmt sei und daß wir uns wegen des Bezuges für Obstzüchter an die Bezugsvereinigung der deutschen Landwirte, Abteilung Kraftfuttermittel in Berlin, wenden müßten. Wir haben dies sofort getan und den folgenden Bescheid erhalten: „Wir teilen Ihnen auf Ihre gefällige Anfrage mit, daß die vorhandenen geringen Mengen Torfmull zur Herstellung von Ersatzfuttermitteln benötigt werden.“ 7880

Wir erhielten von Baumschulenbesitzern wiederholt die Nachricht, daß Bestelllungen auf Obstbäume und andere Baumschulenerzeugnisse trotz des Krieges in sehr befriedigender Zahl und Größe eingegangen wären. Es fehlen in vielen Baumschulen leider die für die Ausführung der Aufträge notwendigen Arbeitskräfte, so daß Bestellungen aus diesem Grunde nicht ausgeführt werden konnten. 7883

Maulbeersämlinge und Seidenraupenzucht. Wir haben von den in Heft 6 und 7 der D. O.-Z. angebotenen Maulbeersämlingen *(Morus alba)* noch einige Hundert für den Selbstkostenpreis von 1 Mk. für 10 Stück und 9 Mk. für 100 Stück einschließlich Verpackung abzugeben. Bestellungen sind an das Geschäftsamt des D. P.-V. in Eisenach zu richten. 7885

Obstlieferungsvertrag haben wir in Heft 7 vom 1. April auf Seite 110—112 veröffentlicht, um den Mitgliedern Gelegenheit zu geben, ihre etwaige Erfahrung und auf dieser beruhende Anträge bis zum 10. April geltend zu machen. Wir bitten noch einmal dieser Aufforderung gegebenenfalls sogleich entsprechen zu wollen. 7890

Obstblüte und Fruchtansatz. Über den Verlauf der Obstblüte und des Fruchtansatzes bitten wir die Mitglieder um Berichte. 7891

*) Siehe darüber Heft 7 vom 1. April S. 112 und 113 und in diesem Hefte S. 129.

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach“ und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

Preistreibereien mit Äpfeln. In den Tageszeitungen erschienen in der letzten Zeit wiederholt Aufsätze unter der vorstehenden Überschrift. Der D. P.-V. ist immer für mäßige und billige Obstpreise eingetreten und die deutschen Obstzüchter haben es während der ganzen Kriegszeit bewiesen, daß sie trotz der teuren Lebensmittel und aller Lebensbedingungen für ihr Obst nur Preise gefordert haben, wie sie zuvor in Friedensjahren nicht niedriger gewesen sind. Deutsches Obst ist auch in allen Friedensjahren im Februar, März und April zumeist geräumt gewesen und die verhältnismäßig nur geringen Vorräte in diesen Monaten waren früher und sind auch jetzt in fester Hand von Großhändlern. Die Äpfelpreise sind in diesen Monaten auch in den Friedensjahren nicht unter den heutigen gewesen. Die in den Tageszeitungen veröffentlichten Klagen über zu hohe Äpfelpreise können sich nur auf ausländisches Obst beziehen, das bis jetzt noch immer, wenn auch nicht in übergroßen Mengen aus Holland und für Stadtverwaltungen durch Vermittelung der Obstzentrale in Brüssel, beziehungsweise der Zentral-Einkaufsgesellschaft in Berlin aus Belgien und aus den von deutschen Truppen besetzten Teilen Frankreichs eingeführt worden ist. Aber auch italienisches Obst in Waggonladungen und ferner amerikanische Äpfel sind fortdauernd nach Deutschland eingeführt und für die letzteren sind im Kleinverkauf Preise von 80 Pfg. bis 1 Mk. verlangt und bezahlt worden. Man muß bei den jetzigen Zeitverhältnissen zufrieden sein, daß Deutschland noch vom Auslande Nahrungsmittel, zu denen man mit vollem Recht das Obst zählen darf, erhält.

Derartige Aufsätze wie die, auf die wir vorstehend Bezug nehmen, werden meistens von Vielschreibern, denen die Verhältnisse gar nicht bekannt sind und zumeist auch nur der Bezahlung wegen geschrieben und den Zeitungen zugestellt. 7884

Wir erheben auch heute wieder dagegen Einspruch, daß trotz der Unzuverlässigkeit derartiger Zeitungsberichte aus diesen der Schluß gezogen werden könnte, als ob deutsche Obstzüchter ungemessene und wucherische Preise verlangten. Das Gegenteil ist der Fall.

Zur Beachtung! Auf den Zahlkartenabschnitten fehlen häufig die Namen der Absender oder die Namen sind so undeutlich geschrieben, daß man sie nicht entziffern kann. Ohne Namen sind aus den folgenden Orten Zahlkarten eingegangen: „Im Februar, am 2. aus Engelsburg in Oberbayern, 9. auch der Poststempel nicht deutlich, 11. aus Steinfeld in Oldenburg, 18. aus Gransee, 25. aus Stetzsch-Kemnitz; im März, am 6. aus Kahla, 20. aus Andernach, 21. aus Potsdam.

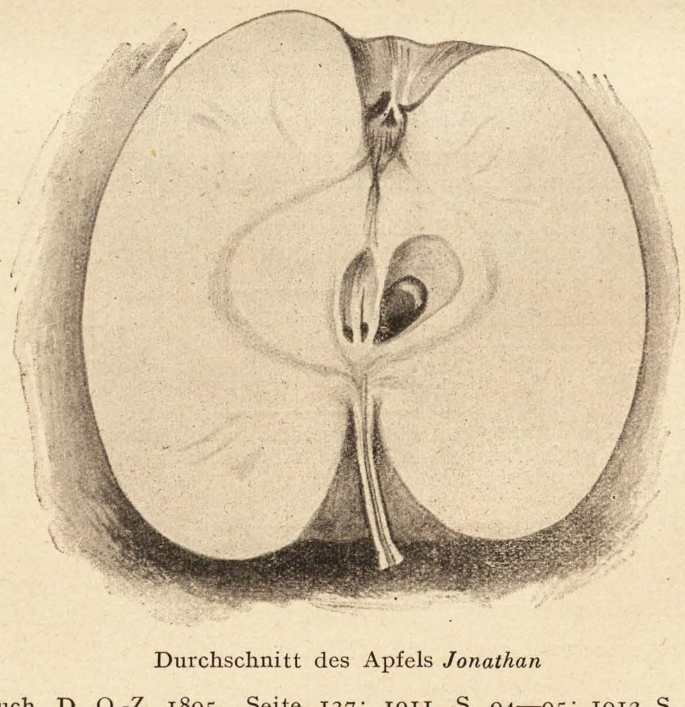
Wir bitten alle Mitglieder des D. P.-V. diese Fehler, durch die Einsprüche über erfolgte Zahlung entstehen, künftig zu vermeiden. 7856

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Apfel Jonathan.*)

Von *W. Peicker*, Herzogl. Hofgartendirektor in *Bauden* in Oberschlesien.

Die ebenso interessanten als beachtenswerten Ausführungen des Landesbauinspektors *Becker*, wie ich sie in Nr. 2 der Deutsch. Obstbauzeitung veröffentlicht finde und das Ziel, wie es in jenen Ausführungen zum Ausdruck kommt, veranlassen mich, auf eine Apfelsorte hinzuweisen die, wie ich glaube, auch für solches Ziel nicht unbeachtet bleiben sollte! Es ist die Sorte „*Jonathan*", eine Sorte, die ich zwar gegenwärtig in einem mir vorliegenden Katalog einer namhaften, großen Baumschulefirma als Neuheit empfohlen finde, die ich aber vor ca. 15—18 Jahren, der betreffende Baum hat einen Stammumfang von 52 cm, wenn ich nicht irre, von *Späth* bezog und fast zu gleicher Zeit mit „*Trierschem Weinapfel*" im Obstgarten pflanzte. In dem gut gepflegten humosen Sandboden gediehen seitdem beide Sorten sehr gut. *Jonathan* wurde nicht nur etwas früher tragbar als *Trierscher Weinapfel*, sondern er übertrifft, neben gleichmäßiger Ausbildung der Früchte, den letzteren an verkaufsverlockender Schönheit und an Geschmacksgüte. An Haltbarkeit bis ins Frühjahr



Durchschnitt des Apfels *Jonathan*

*) Siehe auch D. O.-Z. 1895, Seite 137; 1911, S. 94—95; 1912, S. 42—45. Illustr. Hdbch. Nr. 616. Engelbrecht: Deutschl. Apfelsorten, S. 516.

und an Unempfänglichkeit gegen Fusikladium ohne Spritzungen steht er ihm nicht nach — ist ihm vielleicht noch über.

Auch Nachveredlungen auf ältere Bäume nehmen ihm diese vorzüglichen Eigenschaften nicht, während ringsherum in demselben Garten der verderbliche Pilz schwer zu bekämpfen ist. *Aderslebener* („*Adersleber*“ ist mir mindestens unsympathisch), *Calvill* und *Signe Tillisch* (dieser vorzügliche Apfel) sind besonders jenes Schmarotzers Leckerbissen!

Nach dem Gesagten möchte ich nicht nur Herrn *Becker* empfehlen, mit „*Jonathan*“ einen Versuch zu machen, sondern ich empfehle den genannten Apfel auf Grund meiner 55jährigen Berufstätigkeit auch jedem Obstbauinteressenten. 7822

Es ist wiederholt über diese Sorte in der Deutschen Obstbauzeitung berichtet worden, im besonderen von Herrn *Kornél von Koroponay* in Feketefalu/Ungarn, D. O.-Z. 1912, S. 42, der allein vom *Jonathan* 6000 Bäume besitzt. Dieser Herr rühmt den *Jonathan* als seine einträglichste Sorte, und ihren Baum als einen der widerstandsfähigsten gegen Krankheiten und Schädlinge. Er schreibt dort: „Aus vorstehendem ist ersichtlich, daß der *Jonathan* mit einem mittelmäßigen Boden vorlieb nimmt. Um so größere Ansprüche macht er aber an die Lage und klimatischen Verhältnisse. Der *Jonathan* ist der Apfel der mäßigen, sanft herabfallenden Berggelände, die den Sonnenstrahlen unaufhörlich ausgesetzt sind. Im Flachlande Ungarn wird diese Sorte ihres hohen Wertes wegen ebenfalls angepflanzt, die Fruchtbarkeit ist dort jedoch viel geringer, und der Geschmack kaum mit den Früchten unserer bergigen Gegend zu vergleichen. In Gegenden, wo viel Nebel ist, oder in Jahren mit naßkaltem Sommer erhält der *Jonathan* seine richtige Röte nicht, und welkt alsbald am Lager.“

Auf Seite 45 der D. O.-Z. 1912 ist angeführt, daß der amerikanische Apfel *Jonathan* im Illustrierten Handbuch unter Nr. 616 und in *Engelbrecht*: Deutschlands Apfelsorten unter Nr. 467 beschrieben ist. In der Deutschen Obstbauzeitung, Jahrgang 1895, Seite 137, ist eine farbige Abbildung und eine Beschreibung des *Jonathan* veröffentlicht, in der es heißt, daß er alljährlich reich und prachtvolle Früchte trägt. So schön der Apfel ist, so gut ist er auch, er besitzt ein sehr feines gelblich-weißes Fleisch, von reich gewürztem, weinigen Zuckergeschmack. Es kann also diese wohl zu beachtende, durch Schönheit und Güte sich auszeichnende Sorte, wozu noch, da die Frucht sich bis in das Frühjahr hinein hält, die sehr lange Haltbarkeit der Frucht und die sehr frühe und sehr reiche Tragbarkeit des Baumes kommt, nicht genug zur weiteren Verbreitung und zur häufigeren Anpflanzung empfohlen werden.

Wir zählen die Sorte zu der Familie der *Roten Renetten*; die Frucht ist von mittlerer Größe, sie hat eine flachskugelförmige, häufig ungleichhälftige Gestalt; deutlich hervortretende Kanten verbreiten sich über die Frucht. Die Schale ist glatt, glänzend, hellgelb, sonnenwärts weithin karmesinrot überzogen und darin dunkelrot gestreift und punktiert; auch sind zahlreiche, sehr feine bräunliche Punkte wahrnehmbar. Der Baum wächst mittelstark, verzweigt sich aber sehr gerne und bildet sehr schöne Pyramiden, auch zu Hoch- und Halbhochstamm, Spalier und Kordon sich sehr gut eignend; er ist früh und sehr fruchtbar.

Über den *Jonathan* sind in den Heften 5/6 der Deutschen Obstbauzeitung 1911, S. 94—95 weitere Urteile veröffentlicht worden. *L.*

Ueber Lebenskunde und Bekämpfung von psylla mali.*)

Von Diakonus *H. Wittmann* in *Koburg.*

Auf einen heimtückischen Feind, der seit Jahren schon dem Obstbau im Herzogtum Koburg den empfindlichsten Schaden zufügt, ohne daß die meisten Benachteiligten auch nur eine Ahnung von seinem Dasein haben, weil sie die durch ihn bewirkten Schädigungen ganz anderen Ursachen zuschreiben, möchte ich die Leser der D. O.-Z. aufmerksam machen. Es ist gem. Apfelsauger oder Apfelblattfloh (*psylla mali Schmiedberger*). Man hat diesem winzigen Insekt selbst von fachmännischer Seite bisher noch wenig Beachtung geschenkt. Es gibt neue, große Werke über den Obstbau, wo bei dem Abschnitt „Schädlinge“ der Apfelsauger mit Stillschweigen übergangen wird. Und wenn man da und dort etwas über ihn liest, gewinnt man den Eindruck, als ob der Schreiber das Insekt aus eigner Anschauung gar nicht kenne. Und doch möchte ich auf Grund langjähriger, persönlicher Erfahrungen behaupten, daß der Apfelblattfloh da, wo er in Massen auftritt, zu den allerschlimmsten Feinden des Obstbaus gehört. Hier in Koburg beobachte ich den Schädling schon seit zwölf Jahren in den dicht mit Obstbäumen bepflanzten Gärten am Festungsberg. Er hat sich in den letzten Jahren in erschreckender Weise verbreitet. Es gibt hier kaum eine Apfelbaumpflanzung, wo er nicht anzutreffen wäre. Nur in zugigen Lagen vermag er sich nicht zu halten. Ich zweifle nicht daran, daß er auch in vielen anderen Gegenden Deutschlands zu finden ist. Wo aber der Apfelsauger sich einmal eingenistet hat, da ist es mit reichen Obsternten vorbei. Bei seiner Vermehrung ins Ungemessene geht es schließlich den Bäumen selbst ans Leben. Ich habe es erlebt, daß im Jahre 1909, wo er besonders stark in meinem Garten auftrat, die Bäume anfangs Juni einen erbarmungswürdigen Anblick darboten, und daß ganze Äste abstarben. Nicht alle Apfelsorten werden in der gleichen Weise befallen. Besonders schlimm werden *Ribston Pepping, Goldparmäne, Gold-Rtte. von Blenheim, Gravensteiner, Schöner von Boskoop, Kaiser Alexander, London Pepping, Ernst Bosch, Lord Grosvenor* heimgesucht, weniger schlimm *Zuccalmaglios Rtte., Gelber Bellefleur, Canada-Rtte., Signe Tillisch*, noch weniger *Stromwalds Goldparmäne* und *Manks Küchenapfel*, und fast gar nicht

*) Siehe auch D. O.-Z. 1915, Seite 57.

nur eine einzige, sich äußerst spät entwickelnde Sorte, die in meinem Dorfe des Herzogtums aufgefunden und als *Lütticher Ananas-Kalvill* bestimmt wurde.

Ich komme zur Beantwortung der sehr wichtigen Frage: Wie können wir uns dieses gefährlichen Schädlings erwehren? Aussicht auf Erfolg, das sei im voraus bemerkt, wird unser Kampf gegen dieses Ungeziefer nur dann haben, wenn wir ganz planmäßig, ich möchte sagen, nach allen Regeln der Kriegskunst dagegen vorgehen, denn das Untierchen, so unscheinbar es auch ist, ist ganz vorzüglich zum Kampf ums Dasein ausgerüstet. Die Kriegskunst lehrt, daß man zuerst den Feind



Ein auseinandergebrochener halbzerstörter Blütenstand mit starkem Apfelsaugerbefall. Die rundlichen, perlenartigen Gebilde sind die wässerigen Ausscheidungen der Tierchen. Die Apfelsauger sind noch im ersten Entwickelungszustand (ohne Flügelansätze). Stark vergrößert.

auskundschaften, seine etwaigen Blößen erspähen und dann mit aller Tatkraft den Angriff auf diese schwachen Stellen richten muß. — Ganz in derselben Weise muß auch gegen den Apfelsauger vorgegangen werden. Es muß zunächst seine Biologie, d. i. seine Entwicklung und Lebensweise erforscht, und es müssen dabei diejenigen Zeitabschnitte seines Daseins ausfindig gemacht werden, wo seine Bekämpfung die beste Aussicht auf Gelingen bietet.

Die Lebensgeschichte des Apfelsaugers zerfällt in drei Abschnitte oder Entwicklungsstufen: 1. der Eierzustand, 2. der Larven- oder Saugerzustand, 3. der Fliegen- oder Flohzustand. — Der Eierzustand währt von Anfang bzw. Mitte September bis Ende März bzw. bis Anfang oder Mitte April. — Schon im letzten Drittel des August sammeln sich die Psyllidenweibchen auf den Apfelbäumen. Von Anfang bzw. Mitte September ab beginnen sie mit der Eierablage. 1913 habe ich am 15., 1915 schon am 2. September die ersten Eier an meinen Bäumen gefunden. Wie viele Eier ein einziges Weibchen abzusetzen vermag, entzieht sich meiner Kenntnis. Jedenfalls ist die Vermehrungsmöglichkeit eine beträchtliche, denn sehr bald sind die Frucht- und Holzzweige der Bäume wie übersät mit hellgelben, länglich geformten, winzigen Eiern, die allmählich eine orangegelbe Farbe annehmen. Namentlich in den Runzeln und Falten der Zweige sitzen sie oft wie eine Perlenschnur, eins neben dem andern. An kurzen Fruchtzweigen habe ich 120—200 Stück gezählt. Das ergibt bei großen Bäumen eine Gesamtsumme von Millionen. Man kann die Eier, wenn man halbwegs scharfe Augen hat, auch ohne Vergrößerungsglas erkennen. Sie sind von einer pergamentartigen Haut umgeben, die sehr widerstandsfähig ist, und die das kleine Lebewesen, das sie umschließt, nicht nur gegen die Unbilden der Witterung, sondern auch gegen die Vernichtungsversuche der Menschen vorzüglich schützt. Die Vogelwelt, auch unsere Meisen, denen doch sonst Insekteneier ein Leckerbissen sind, kümmern sich nichts um sie; sie sind ihnen wahrscheinlich zu klein.

Mehr als sechs Monate schlummert das Leben in den Eiern, aber rasch erwacht es, wenn im Frühjahr die Knospen schwellen und die ersten sonnigen Tage kommen. Es folgt jetzt der Larven- oder Saugerzustand, der ungefähr sechs Wochen dauert, z. B. i. J. 1914 vom 10. April bis zum 22. Mai. Es ist das der Zeitraum im Leben der Psylliden, wo sie ihre zerstörende Tätigkeit auf den Bäumen ausüben. Schon Ende März kann man nach warmen, sonnigen Tagen die ersten Larven auskriechen sehen. Ist die Witterung während des Vorfrühlings vorwiegend rauh, dann läßt das Ausschlüpfen etwas länger auf sich warten. In den Jahren 1910, 1911, 1912 geschah es in meinem Garten regelmäßig am 8. April, 1913 fand es aber schon am 29. März, 1914 dagegen erst am 10. und 1915 am 17. April statt. Es ist je nach der Witterung nach fünf bis sechs Tagen beendet. Die Tierchen, die zumeist ganz kleinen Läusen gleichen, und die auch später noch, wenn sie größer geworden sind, von Unkundigen für eine Art Blattlaus gehalten werden, nähern sich, von ihrem Naturtrieb geleitet, allmählich der Knospe des Zweigs, die sie ungefähr nach einer halben Stunde erreichen. Hier kriechen sie alsbald unter die Schuppenblättchen der Knospe, was ihnen, da ihr Leib flach und breit ist, leicht gelingt. Nur auf den Knospen, die noch fest geschlossen sind, sammeln sie sich zunächst auf der Oberfläche an und warten die weitere Entwickelung ab. Sobald die zuerst zarten und empfindlichen Larven das ihnen Schutz vor Nachstellungen gewährende Innere der Knospen erreicht haben, senken sie ihre Rüssel in die saftgeschwellten Pflanzenteile und beginnen kräftig zu saugen, so daß der verdaute Saft in weißlichen, perlmutterartig glänzenden Tropfen von ihnen ausgeschieden wird. Wenn dann nach einigen Wochen die durch diese Absonderungen oft ganz verklebten Knospen sich langsam auftun, sitzen die Larven, die schon tüchtig gewachsen und recht widerstandsfähig geworden sind, meist dichtgedrängt an den Stielansätzen der Blüten und Blätter, oft ganz verborgen unter einem Haufen der von ihnen ausgeschiedenen perlenartigen Gebilde. Diese

träufeln allmählich zur Erde nieder, was morgens da, wo Kieswege vorhanden sind, den Eindruck macht, als habe es in der Nacht unter den Bäumen geregnet. Man kann daraus ermessen, wie groß der Saftverbrauch der Psylliden ist, und wie sehr die Bäume durch die saugende Tätigkeit dieses Ungeziefers geschwächt werden. — Die Folgen sind auch bald zu sehen. Zunächst bemerkt man, daß die Blattentwicklung nicht recht vorwärtsgehen will. Die ersten Blätter bleiben klein und sind in eigenartiger Weise verkrüppelt. Sie werden später teilweise gelb und fallen ab, so daß sie der Baum durch neue ersetzen muß. — Den Blüten sieht man zunächst nichts an. Sie sind scheinbar frisch und kräftig und werden auch von Bienen und andern Insekten beflogen, aber gegen Ende der Blütezeit ändert sich das Bild. Die Blüten werden mit einem Male braun, und bei näherer Untersuchung stellt sich heraus, daß die ganzen Blütenstände vertrocknet sind. Sie halten sich noch lange an den Fruchtzweigen, was im Verein mit den verkümmerten, dunkelgefärbten und zusammengerollten Blättern den Bäumen ein gewisses struppiges, verwahrlostes Aussehen gibt. Nur ein kleiner Prozentsatz der Blüten bleibt gesund, aber die Früchte, die daraus hervorgehen, fallen zum Teil noch ab, oder entwickeln sich nur unvollkommen, weil der geschwächte Baum nicht imstande ist, sie ordentlich zu ernähren.

Die Ursachen aller dieser Schädigungen suchen Unerfahrene meist in der nachteiligen Einwirkung der Spätfröste. Sie übersehen dabei, daß bei Psyllidenbefall dieselben unangenehmen Erscheinungen auch in solchen Jahren sich zeigen, wo von Spätfrösten nichts zu bemerken war. Auch der Apfelblütenstecher, den manche als Übeltäter in Verdacht haben, kann nicht in Betracht kommen. Zwar sehen die Blüten, die diesem kleinen Rüsselkäfer zum Opfer fallen, ebenfalls braun aus; sie sind aber vollständig geschlossen und von der kleinen Made, die im Innern haust, gründlich ausgefressen, während bei den durch die saugende Tätigkeit der Psylliden hervorgerufenen Schäden die Blütenkelche offen, die Stempel- und Staubgefäße wohl vertrocknet, aber sonst ganz unversehrt sind. Der Kundige erkennt den Psyllidenbefall sofort an den vielen Rückständen, die von den Häutungen der Larven herrühren und überall und lange Zeit hindurch an den Blättern haften. Die Blattflöhe wechseln nämlich während ihres Larven- oder Saugerzustandes verschiedene Male ihr Röckchen und damit ihre Farbe, ziehen erst ein gelblichgrünes und zuletzt ein fast grasgrünes an. Auch ihr Wachstum schreitet rasch vorwärts. Die winzigen Tierchen, die eben noch mit bloßem Auge sichtbar waren, erreichen schon nach wenigen Wochen ziemlich die Größe der Blattläuse. Nach einigen Häutungen sieht man deutlich die Flügelansätze. Vor der letzten Umwandlung sammeln sich die Larven in großer Menge besonders auf der Unterseite der Blätter an. Sie haben jetzt — es ist das ein augenfälliges Merkmal — einen flaumartigen, weißen oder bläulich schillernden kurzen Faden am After. Bald springt die äußere Hülle, und aus den häßlichen Larven werden leichtbeschwingte Fliegen. Eine Zeitlang bleiben die vollentwickelten Tiere noch auf den Apfelbäumen beisammen, wo man sie, wenn man an die Äste klopft, in ganzen Schwärmen aufscheuchen kann, wobei ein rasselndes Geräusch entsteht. Sie lassen sich auf Hut und Kleider des Klopfenden nieder. Sobald man aber eins der Tierchen zu fassen sucht, dann hüpft und fliegt es mit einem flohartigen Sprung davon. Die Psylliden haben jetzt ihre letzte Entwicklungsstufe, den Fliegen- oder Flohzustand erreicht. Die Farbe der Tierchen ist nunmehr hellgrün. Die durchsichtigen Flügel sind bedeutend länger als der Körper des Insekts. Mit der Zeit verteilen sich die Blattflöhe über den ganzen Garten; sie werden wohl auch vom Winde in weiter entfernte Gegenden geführt. Einen nennenswerten Schaden richten sie jetzt nicht mehr an. Gegen Ausgang des Sommers paaren sich die Tiere. Die Weibchen kehren auf die Apfelbäume zurück und beginnen mit der Eierablage. Anfangs November verschwinden auch die letzten Apfelblattflöhe, denn lebende Tiere überwintern im Gegensatz zum Birnblattfloh (*psylla piri*) nicht.

Soviel über die Lebenskunde der Psylliden. Es ist daraus zu ersehen, daß auch der Blattfloh seine schwachen Seiten, seine verwundbaren Stellen hat, und daß es in seiner Entwickelung vom Ei bis zur Fliege Zeitpunkte gibt, wo der Kampf gegen ihn mit Erfolg aufgenommen werden kann. Diese wenigen günstigen Gelegenheiten müssen sorgfältig wahrgenommen werden. Als die geeignetste Zeit zur Bekämpfung der Psylliden wird meist der Winter, also die Zeit des Eierzustands, bezeichnet. Es wird behauptet, daß man von Ende November bis Ende März durch mehrfache Spritzungen mit verdünntem, wasserlöslichem Karbolineum die Eier abtöten könne. Aber leider sind diese durch eine so feste Schale geschützt, daß sie selbst starken Lösungen widerstehen. Mich wenigstens hat das vielgepriesene Allerweltsmittel Karbolineum im Kampfe gegen den Apfelsauger gründlich im Stiche gelassen. Ich habe im Winter 1908/1909 bis Ende März meine Bäume fünfmal mit einer zehnprozentigen Karbolineummischung (*Schlacht*sches Erzeugnis) gründlich abgespritzt. Und das Ergebnis? 1909 war das schlimmste Psyllidenjahr, das ich je in meinem Garten erlebt habe. Ich habe später das *Hauber*sche Karbolineum gleichfalls im Verhältnis von 10 : 100 angewandt und sogar noch am 4. und 9. April, also zu einer Zeit, wo die Eier schon zu platzen begannen, einige sehr befallene Bäume nach allen Regeln der Kunst übersprüht, aber wiederum ohne den gewünschten Erfolg. Zwar wurden die schon ausgekrochenen Psyllidenlarven vernichtet, aber auch die Deckblätter der Knospen stark beschädigt; die Eier selbst blieben unversehrt. Nach kurzer Zeit schon ging das Ausschlüpfen der Larven und das Einkriechen in die Knospen wieder munter vor sich. Auch mit Schwefelkalkbrühe und dem englischen Spritzmittel Fluid V_1 habe ich bei der Winterbekämpfung der Psyllideneier nichts ausgerichtet. Wenn manche von günstigen Erfolgen mit Karbolineumspritzungen zu berichten wissen, so ist es trotzdem fraglich, ob das Karbolineum tatsächlich die ihm zugeschriebene Wirkung ausgeübt hat. Es kommt nämlich vor, daß in manchen Jahren z. B. 1914/1915 aus noch un-

erforschten Gründen große Mengen von Psyllideneiern ganz von selbst abstarben.

Falsch ist es auch, im Frühjahr mit Giftlösung und Spritzrohr bewaffnet dann erst gegen die jungen Psyllidenlarven zu Felde zu ziehen, wenn sie sich unter die schützenden Knospenblätter verkrochen haben. Sie sind dann durch Spritzungen nicht mehr zu erreichen. Vergnügt saugen sie im Innern der Knospe den süßen Apfelsaft in sich ein, ganz unberührt von dem, was auf der Oberfläche geschieht.

Ganz aussichtslos dürfte auch der Kampf gegen die Blattflöhe während des Sommers sein, weil sie sich zu dieser Zeit weit über Büsche und Bäume verbreitet haben.

Da wäre es schon besser, mit der Bekämpfung bis zum Spätsommer zu warten und womöglich die Weibchen, die sich um diese Zeit wieder auf den Apfelbäumen sammeln, durch übelriechende Spritzflüssigkeiten zu vergrämen. Doch wird man aus begreiflichen Gründen nur dann in dieser Weise vorgehen können, wenn die Bäume keine Früchte tragen. Denn wer möchte wohl Äpfel essen, die nach Karbolineum oder Nikotin lieblich duften? — Wesentlich günstiger ist der Zeitpunkt, wo die Psyllidenlarven — etwa um den 20. Mai herum — sich zur letzten Häutung auf der Unterseite der Blätter versammeln. Man hat dann die ganze Gesellschaft hübsch beisammen und kann sie, wenn man tüchtig, namentlich von unten her spritzt, mit einem Schlage vernichten. Aber leider kommt man jetzt mit der Abtötung zu spät, denn die saugenden Larven haben an Blättern und Blüten schon ihr Zerstörungswerk vollbracht.

Der einzig richtige Zeitpunkt zur Vernichtung der Psylliden ist meiner Ansicht nach dann herbeigekommen, wenn die Larven aus den Eiern schlüpfen, was an fast in jedem Jahr wechselnden Tagen zwischen Ende März und Mitte April geschieht. Man wird also um diese Zeit die Bäume sorgfältig im Auge haben müssen. Sobald die ersten kleinen Larven sich zeigen, muß vorgegangen werden. Sie sind jetzt so empfindlich, daß sie jedem einigermaßen insektentötenden Mittel erliegen. Aber die Spritzungen müssen einige Tage lang täglich 1—2 Mal wiederholt werden, da das Ausschlüpfen nur nach und nach vor sich geht, und es unser Bestreben sein muß, die Tierchen mit der todbringenden Flüssigkeit zu treffen, noch ehe sie die Knospen erreicht haben. Am günstigsten liegen die Verhältnisse bei solchen Bäumen, wo die Knospen noch fest geschlossen sind und die kleinen Sauger sich zunächst auf der Oberfläche ansammeln. Man kann da, wie es mir bei einem *Kaiser Alexander* gelungen ist, Unmengen von Larven mit einigen Spritzungen vernichten und den Baum nahezu vollständig säubern. Als Spritzmittel verwende ich V_2, das wohl hauptsächlich Nikotin enthält und sich im ganzen gut bewährt hat. Auch alle sonstigen nicht zu schwachen Tabaksbrühen dürften geeignet sein. Ganz befriedigt mich freilich auch V_2 nicht. Es ist nicht möglich, solche Bäume, bei denen die Knospenentwickelung schon weiter fortgeschritten ist, vollständig vom Ungeziefer zu reinigen, da die Larven, die zwischen den verschiedenen Spritzungen die bergenden Knospenhüllen erreichen, am Leben bleiben. Man kann also durch V_2 wohl die Zahl der Apfelsauger soweit verringern, daß sie den Bäumen einen erheblichen Schaden nicht mehr zufügen, aber man vermag sie nicht damit auszurotten.

Da brachte mich ein in den Bayerischen Monatsblättern f. O. u. G. erschienener Aufsatz von *F. Rebholz*, der zum Schutz der Obstbaumanlagen gegen Spätfröste das Bestreichen bezw. Bespritzen der Bäume mit Kalkmilch kurz vor der Blüte empfiehlt, auf den Gedanken, dieses Mittel auch gegen die Apfelblattflöhe zu versuchen. Ich sagte mir, wenn gerade zu der Zeit, wo die Psyllideneier springen, gespritzt wird, so muß der dadurch entstehende Kalküberzug entweder die Larven am Ausschlüpfen aus den Eiern oder am Einschlüpfen in die Knospen hindern. Am 11. April v. J. führte ich zum erstenmal den Versuch an einem sehr verseuchten *London Pepping* aus, indem ich zweimal die Krone von allen Seiten mit starkprozentiger Kalkmilch überbrauste, und siehe, der Erfolg zeigte, daß ich mich in meiner Annahme nicht getäuscht hatte. Der weiße Kalkbelag wurde Millionen von Psyllidenlarven zum Sterbekleid. Die Säuberung von diesen Schmarotzern war so gründlich, daß man schon förmlich suchen mußte, um noch ein lebendes Tierchen zu finden. Die Entwickelung der Knospen ist durch die Kalkbedeckung etwas hinausgezögert worden, ging aber dann rasch von statten. Es war geradezu eine Freude, den Baum nach vielen Jahren zum ersten Male wieder in gesunder, üppig grüner Belaubung zu sehen. In der Bespritzung mit Kalkmilch, der man, wenn man will, rohes Karbolineum im Verhältnis von 5 : 100 zusetzen kann, ist meiner Überzeugung nach ein wirklich gutes und billiges Mittel im Kampfe gegen die Psylliden gefunden. Aber ich betone: Ausschlaggebend für den Erfolg ist der rechte Zeitpunkt der Spritzung. Wird sie zu bald vorgenommen, dann fällt der Kalk vor dem Auskriechen der Larven wieder ab, und diese haben freie Bahn; kommt man zu spät, dann haben sie sich schon in den Knospen geborgen. In den kritischen Tagen von Ende März bis Mitte April gilt es also tüchtig aufzupassen. Für Obstbauvereine dürfte es sich empfehlen, ihren Mitgliedern den richtigen Zeitpunkt der Spritzung möglichst schnell bekanntzugeben. Viel kommt auch auf die Gründlichkeit an, mit der die Spritzarbeit ausgeführt wird. Der Baum muß von allen Seiten, namentlich auch von unten, so kräftig wie nur möglich übertüncht werden, damit die Eier sowohl wie die ausschlüpfenden Larven durch eine verhältnismäßig dicke Kalkschicht zugedeckt werden. Und vor allem eins! Die Obstzüchter müssen gemeinsam vorgehen; sonst wird alle Jahre wieder zur Spätsommerzeit das Ungeziefer aus den Nachbargärten in die gesäuberten Grundstücke einwandern.

Zum Schluß noch ein Wort an die, welche meinen, eine Bekämpfung des Ungeziefers sei überhaupt nicht nötig, denn die Natur komme von selbst den Menschen dadurch zu Hilfe, daß sie die Feinde der Schädlinge vermehre oder ihnen durch Witterungseinflüsse — durch starke Kälte, durch Rauhreif und Glatteis an den Bäumen — Einhalt tue. Dieser Standpunkt hat eine gewisse Berechtigung. Man

denke nur an die Rolle, die die Schlupfwespen im Haushalte der Natur spielen. — Auch die Psylliden haben ihre natürlichen Feinde. Aus der Vogelwelt sind es die Meisen, die den Larven etwas nachstellen, was freilich bei der großen Menge des Ungeziefers kaum ins Gewicht fällt. Auch sollen gewisse Milbenarten die Larven aussaugen. Ich habe das noch nicht beobachten können. Auf Grund von zwölfjährigen Erfahrungen im Kampf gegen die Psylliden glaube ich, daß wir uns nicht allzu sehr auf die Hilfe der Natur verlassen dürfen, sondern den Weg der Selbsthilfe beschreiten müssen, wenn wir Erfolge erzielen wollen. Dazu anzuregen, ist der Zweck dieser Arbeit.

Nachschrift. An Stelle des englischen Mittels V_2 habe ich im Jahre 1915 die Hohenheimer Brühe*), die als Haut-, Magen- und Lungengift wirkt, ausprobiert. Sie kann ihrer nahhaltigen Wirkung wegen warm empfohlen werden. Zwei rechtzeitig ausgeführte Spritzungen genügten, um die Apfelsauger fast vollständig zu vernichten. Auch viele Frostspannräupchen, die ziemlich zur selben Zeit wie die Psylliden ausschlüpfen, gingen mit zugrunde. 7823

*) Die Hohenheimer Brühe ist von der Kgl. Württ. Anstalt für Pflanzenschutz in Hohenheim und von der Generalvertretung der Hohenheimer Brühe für das In- und Ausland, *Wilhelm Pfitzer*, Stuttgart, Militärstr. 74, zu beziehen. Die Friedenspreise haben aber um 40% erhöht werden müssen.

Der Verfasser des vorstehenden Aufsatzes, Herr Diakonus *Wittmann* in Koburg, hatte seine Arbeit schon bei Beginn des Krieges dem Deutschen Pomologen-Verein für seine Vereinsschrift, die Deutsche Obstbauzeitung, zur Verfügung gestellt. Durch den Krieg und die durch diesen notwendig gewordene Rücksichtnahme bei der Auswahl der zur Veröffentlichung kommenden Aufsätze konnte der vorstehende Aufsatz bisher nicht veröffentlicht werden und enthält auch jetzt nur einen Auszug der eigenen sorgfältigen Beobachtung des Verfassers.

Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, die die ganze Arbeit kennen zu lernen wünschen, wollen sich deswegen an Herrn Diakonus *Wittmann* in Koburg wenden. *L.*

Wühlmausbekämpfung.*)

Von *H. Baumeier*, am Bakteriologischen Institut der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen in *Halle a. d. S.*

Wie aus den verschiedensten Zeitungsnotizen hervorgeht, wird in Gartenbesitzerkreisen über die jetzt wieder in Mengen auftretenden Wühlmäuse (Erdratten) Klage geführt, die bekanntlich in Obstbaumpflanzungen und Gartenanlagen die Bäume, Sträucher und andere Pflanzen durch Benagen zum Absterben bringen und dadurch großen Schaden anrichten.

Es sei daher, ehe die Zahl der Schädlinge ins ungeheure anwächst, allen denen, die unter den Nagern zu leiden haben, die rechtzeitige Vertilgung zur besonderen Beachtung empfohlen.

Da eine wirksame Bekämpfung auch eine gewisse Kenntnis der Lebensweise der Schädlinge voraussetzt, muß das in dieser Beziehung Wissenswerte vorausgeschickt werden.

Unter der gewöhnlich als Wühlmaus bezeichneten Mäuseart ist hauptsächlich eine besondere Rasse der Mollmaus (auch Schermaus, Erdwolf oder Reutmaus genannt), die Ackermaus und die Waldwühlmaus zu verstehen.

Nach Professor Dr. *Rörigs* Angaben ist die Mollmaus einschließlich des Schwanzes ungefähr 20—24 cm lang. Ihr Pelz ist dunkelschwarzbraun oder dunkelbraun, an den Seiten heller, aber nicht weiß. Die in Betracht kommende Rasse lebt auf Wiesen, in Gartenanlagen und Baumschulen. Sie legt flach unter der Erde verlaufende Gänge an und wirft maulwurfshaufenähnliche, jedoch niedrigere lockere Haufen auf. Ihr Fraß unterscheidet sich von dem der Ackermaus dadurch, daß sie die Stämme und Wurzeln vorzugsweise unter der Erde durchfrißt.

Die Ackermaus ist nur ungefähr 14 cm lang und hat einen schwärzlich-graubraun, an den Seiten hellbraun gefärbten Pelz. Sie hält sich in lichteren Wäldern, an Waldwiesen, in jungen Kulturen, im Gebüsch, in der Nähe von Gräben und Dämmen, meistens unfern des Wassers auf. Die Ackermaus ist ein gefährlicher Feind vieler Holzgewächse. Die kleinen Stämmchen werden von ihr durchnagt, größere dicht über dem Erdboden geringelt und auf diese Weise ebenfalls zum Eingehen gebracht.

Die Waldwühlmaus oder Rötelmaus ist durch die braunrote Rückenfarbe sowie durch ihre ziemlich langen Ohren von anderen Wühlmäusen zu unterscheiden. Sie kommt an dichten Waldstellen, an Waldrändern mit Gebüsch und in Anlagen vor. Sie macht Löcher im Boden und baut ihr Nest, klettert aber auch sehr geschickt an den Bäumen empor. Hauptsächlich wird sie durch das Schälen der Stämme schädlich, wobei sie von unten anfängt und in ihrem Angriff bis zwei Meter und höher geht.

Die Vertilgung der Wühlmäuse ist nicht immer leicht; sie erfordert große Aufmerksamkeit und Geduld. Die in Betracht kommenden natürlichen Feinde wie Wiesel, Hermelin, Iltis, Katze, Hund, Schleiereule usw. spielen bei der Bekämpfung keine besonders große Rolle, da die Nager sehr vorsichtig und deshalb gegen ihre Feinde ziemlich gesichert sind.

Bei kleineren Flächen, namentlich in Obst- und Gartenanlagen, kann dem Schaden dadurch vorgebeugt werden, daß man durch rund um den Garten eingegrabene engmaschige Drahtnetze von je zwei Fuß Tiefe die Ein-

*) Aufsätze über Wühlmausbekämpfung D. O.-Z. 1911, S. 94, 528—532; 1912, S. 17; 1915, S. 48 u. 331.

wanderung der Wühlmäuse zu verhindern sucht. Diese Maßnahme ist zwar sehr kostspielig, hat sich aber in solchen Fällen als angebracht erwiesen, in denen von den Nachbarn nichts gegen die Bekämpfung der Wühlmäuse unternommen wurde.

Auch durch Einbringen stinkender Substanzen in die Gänge der Wühlmäuse, z. B. mit Petroleum, Saprol oder Karbolineum getränkte Lappen, sowie durch Übergießen der von den Wühlmäusen bewohnten Erdflächen mit einer 5prozentigen Rohkresollösung kann ein, wenn auch nur vorübergehender Erfolg erzielt werden.

Dies alles sind jedoch nur Abwehr-, bzw. Vertreibungsmittel, vernichtet werden die Mäuse dadurch aber noch nicht.

Als direkte Bekämpfungsmaßnahmen kommen Fangen mit Fallen, Abschießen, Gifte, bzw. giftige Gase und Bakterienkulturen in Betracht.

Von den Fallen haben sich die zum Maulwurfsfang dienenden Zangenfallen sehr gut bewährt. Der Erfolg hängt natürlich sehr von der Geschicklichkeit des Fallenstellers ab. Es kommt darauf an, die befahrendsten Gänge festzustellen, in die dann die Fallen mit äußerster Vorsicht gestellt werden.

In einem Artikel „Zur Wühlmäusebekämpfung“ in Nr. 29, 1910 d. Wiener landwirtschaftlichen Zeitung von Dr. *Leopold Fulmek* wird zum Auffinden der Wühlmausgänge eine Eisenstange mit kugelförmig verdicktem Ende empfohlen. Die Stange läßt sich nur sehr schwer in festes Erdreich pressen, gibt aber bei gleichmäßigem Druck jeden Hohlraum im Boden durch einen merklichen Ruck zu erkennen. Durch entsprechendes Ausheben der Erde wird dann der Gang für die Fallenstellung frei.

Auch die *Zürner*sche Lockmausfalle (bei *Gebr. Zürner*-Marktleuthen im Fichtelgebirge zum Preise von 4.60 Mk. erhältlich) kann mit Vorteil an solchen Orten Anwendung finden, wo eine tägliche Kontrolle nicht möglich ist.

Das Abschießen der Wühlmäuse erfolgt in der Weise, daß man durch Öffnen eines von den Mäusen bewohnten Ganges das Tier an die Oberfläche lockt, wobei es bei einiger Übung leicht geschossen werden kann.

Da jedoch das Fangen sowie Abschießen der Mäuse ziemlich umständlich ist und außerdem eine vollständige Ausrottung der Tiere nicht zur Folge hat, kommen diese Vertilgungsmethoden nur dann in Frage, wenn die Mäuse nur in geringer Anzahl vorhanden sind.

Das Auslegen von Giften wie Arsenik, Phosphor und Strychnin erfolgt entweder in kleinen Mengen in ausgehöhlten gelben und roten Rüben, Petersilien- oder Selleriewurzeln.

Ferner sollen mit gezuckertem, in Milch eingeweichten Weißbrot, das durch Phosphor vergiftet war, befriedigende Erfolge zu erzielen sein.

Auch Baryumkarbonat (kohlensaures Baryt) hat sich bei der Wühlmäusebekämpfung bewährt.

Im allgemeinen sei jedoch, wie Professor Dr. *Raebiger* in der Landwirtschaftlichen Wochenschrift für die Provinz Sachsen mit Recht wiederholt hervorgehoben hat, vor der Anwendung von Giftpräparaten dringend gewarnt, da mit dem Auslegen von Giften stets eine Gefahr für Menschen und nützliche Tiere verbunden ist.

Vielfach wird durch Erzeugung giftiger Gase (Schwefelkohlenstoff, Karbid usw.) die Wühlmaus mit Erfolg bekämpft. Da es sich aber um sehr explosivartige Stoffe handelt, ist auch hier äußerste Vorsicht bei der Verwendung am Platze. Jedenfalls muß dann das Rauchen sowie jede Handhabung von Licht oder Feuer strengstens untersagt werden.

Da außerdem nur diejenigen Mäuse verenden, welche das Gift aufgenommen oder das Gas eingeatmet haben, so bieten auch diese Mittel noch keine Aussicht auf einen nachhaltigen Erfolg.

Als weniger gefahrvoll und dabei als ein außerordentlich wirksames und bequem anzuwendendes Verfahren haben sich, wie Professor Dr. *Raebiger* in Nr. 29, 1914 der „Landwirtschaftlichen Umschau“ (Verlag: *Faber*sche Buchdruckerei, Magdeburg, Bahnhofstraße 17) ausführte, die Bakterienkulturen erwiesen, und zwar die in flüssigen Nährböden gezüchteten Ratinkulturen.

Danach sind die „Wühlmäuse (Mollmäuse) für Ratin äußerst empfänglich und erliegen nach Aufnahme der Kulturen im Verlaufe von etwa einer Woche einer ansteckenden Krankheit, die sich schnell unter den Mäusen und ihrem Nachwuchse ausbreitet“.

Nicht immer ist es leicht, die Wühlmäuse zur Aufnahme des Infektionsmaterials zu veranlassen. Es ist daher vor der Auslegung der Kulturen zunächst ein geeigneter Köder ausfindig zu machen. Man darf Fallen und Köder auch nicht mit den bloßen Händen anfassen, sondern mit Handschuhen, oder in anderer geeigneter Weise die Finger — auch Falle oder Köder — umhüllen, weil die Wühlmäuse sehr fein wittern.

Da sich die Tiere hauptsächlich von Wurzeln, bzw. Wurzelknollen ernähren, so werden in erster Linie Mohrrüben, rote Rüben, Kohlrabi, Sellerie, Schwarzwurzel, Spargelstücke usw. zur Anköderung in Versuch zu nehmen sein.

Aber auch Reis mit Vanille, zerkleinerte Backpflaumen und Feigen, rohes, bzw. angebratenes Fleisch (dasselbe muß bei der Anrichtung mit den Kulturen wieder erkaltet sein), sowie Kartoffelbrei mit einem Zusatz von Anis, Fenchel, Kümmel u. a. m. werden gern von den Mäusen gefressen.

Ist der richtige Köder gefunden, so wird derselbe mit den flüssigen unverdünnten Ratinkulturen vermengt und ausgelegt.

Die Ratinkulturen sind, wie Fütterungsversuche bestätigt haben, für unsere Haussäugetiere, Geflügel, Wild und Fische unschädlich.

Der Preis einer Flasche Ratinkultur beträgt 2.75 Mk. und ist ausreichend für etwa einen Morgen Land. Zu beziehen sind die Kulturen innerhalb der Provinz Sachsen, Anhalt und Thüringen vom Bakteriologischen Institut der Landwirtschaftskammer in Halle a. d. S., für den übrigen Teil Deutschlands kommt als Versandstelle das Bakteriologische Laboratorium „Ratin“ in Berlin W 35, Schöneberger Ufer 32, in Frage.

Der geeignetste Zeitpunkt zum Vorgehen gegen die Wühlmäuse ist das Frühjahr.

Die besten und sichersten Erfolge mit den in Vorschlag gebrachten Bekämpfungsmitteln werden naturgemäß dann zu erzielen sein, wenn alle Gartenbesitzer g l e i c h z e i t i g u n d e i n h e i t l i c h gegen die Wühlmäuse vorgehen! 7740

Schon seit vielen Jahren habe ich in meinen Obstgärten unter Wühlmäusen zu leiden gehabt und wohl kein Mittel unversucht gelassen, mich von dem für die Baumpflanzungen so gefährlichen Nagetier zu befreien; alle empfohlenen Gifte und Mittel hatten keinen Erfolg.

Nachdem ich seit einem Jahre mit Arsenik vergiftete Mohrrüben ausgelegt hatte, auch Rodro und Ratin sowie ein Wühlmausgift von der Kgl. Agrikulturbotanischen Anstalt in München bezogen, auch Räucherungen mit Schwefelkohlenstoff ohne sichtlichen Erfolg verwendet hatte, kam ich zu dem Schluß, daß nur allein der Fang mit Fallen mich von den Quälgeistern befreien könnte.

Zu diesem Zwecke beschaffte ich mir eine große Anzahl gewöhnlicher eiserner Maulwurfsfallen mit Doppelscheren, die durch Einklemmen einer eisernen Platte gespannt werden, in das gestanzte Loch dieser Platte klemmt man ein frisch geschnittenes Stück Mohrrüben als Lockspeise; nun wird die Falle in eine als Hauptgang kenntliche Röhre gesetzt, mit Laub oder Rüben- oder Kohlblättern gut abgedeckt und mit loser Erde überhäufelt. Diese Art Fang ist schwierig, da die Gänge schwer auffindbar sind und die Fallen meist von Maulwürfen abgezogen werden. Ich fing in diesem Herbst in den Quartieren, in denen ich Wühlmäuse genau wußte, 47 Maulwürfe und nur zwei Wühlmäuse, diese auch nicht in durchgehenden Gängen, sondern in einem Ausgangsrohr.

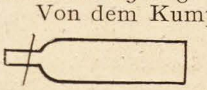
Der Fang der vielen Maulwürfe tut mir natürlich sehr leid, aber ich glaube, ehe nicht diese unruhigen Geister beseitigt sind, ist eine Beobachtung auf Wühlmäuse unmöglich und die Maulwürfe haben meiner Ansicht nach noch den Fehler, daß sie der Wühlmaus Gänge graben, in denen diese ihr Wesen auf zu großen Flächen treiben können.

Nachdem ich nun hiermit nur Mißerfolge erlebt hatte, sah ich bei einem hiesigen Bauern eine hier übliche sehr einfache, selbst gefertigte Falle, die ich nachstehend beschreiben will.

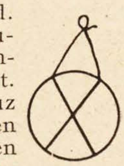
Hier zu Lande nennt man die Wühlmaus übrigens „Roter Hilliger".

Der Hauptteil dieser Falle ist ein Kumpf, der Gegenstand, in dem der Schnitter den Sensenwetzstein trägt; jeder alte, gerissene Kumpf ist brauchbar, kostet nun übrigens auch nur 25 Pfg.

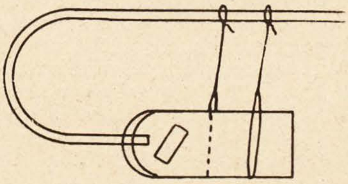
Von dem Kumpf wird die Spitze abgesägt und an ihrer Stelle ein großes Loch in das Ende in Längsrichtung gebohrt.



In dieses Loch kommt die Feder der Falle, hier zu Lande ein starker Stecken von echter Kastanie, Haselnuß oder anderes biegsames und federndes Holz tut es auch. In der Mitte der Länge des Kumpfs werden oben und unten je zwei Löcher mit einem dünnen Bohrer gebohrt und durch diese Löcher ein Bindfaden so gezogen, daß in dem Hohlraum ein Fadenkreuz entsteht, durch welches der innere Raum in zwei Hälften geteilt wird.



Die beiden Fadenenden werden zusammengeknüpft und mit dem längeren Ende wird der Bogen gespannt. Etwa 6—8 cm von dem Fadenkreuz entfernt wird der Kumpf von oben durchgesägt und durch diesen Schnitt wird eine Drahtschlinge gesteckt, so daß diese in dem Hohlraum gut aufliegt, die Drahtschlinge wird an einen Bindfaden gebunden und dieser senkrecht über dem Eintritt fest, aber nicht straff an dem Ende des Bogens angeknüpft, hinter das Fadenkreuz wird ein Stück frischgeschnittene und abgeschabte Mohrrübe als Lockspeise gelegt, so daß das Ganze nun so aussieht.



Diese so gerichtete Falle wird gegen die Öffnung eines frisch befahrenen Ganges gesetzt und gut mit Erde bedeckt, damit weder Luft noch Licht eindringt. Es ist mir mehrfach gelungen, bereits nach 10 bis 20 Minuten eine Wühlmaus zu fangen. Daß Wühlmäuse sehr empfindliches Geruchsvermögen haben und menschliche Finger wittern und dann die Lockspeise nicht annehmen, ist Vorurteil, ich verwende weder eine Witterung noch sonst irgendwelche Vorsicht.

Und nun zum Schluß: wie finde ich die frischen Gänge. Die Pflege der Baumscheiben ist eine Hauptsache für die Obstkultur. In Quartieren, in denen ich die Wühlmäuse vermute, werden die Baumscheiben an den Stämmen bis zum Wurzelansatz aufgekratzt, und finde ich dabei frische Beschädigungen und einen Wühlmausgang, so wird dieser nach beiden Richtungen aufgemacht, bis ich eine gut zu beobachtende Öffnung habe. Es ist darauf zu achten, daß keine Erde und kein Steinchen in den Gang fallen.

Diese Gänge lasse ich offen liegen und untersuche inzwischen andere Baumscheiben.

Werden nun diese Öffnungen von den Licht und Luft meidenden Wühlmäusen innerhalb schon kurzer Zeit von innen wieder geschlossen, so ist der Beweis geliefert, daß der Gang befahren ist, und nun kommt die Falle in die Verlängerung des Rohres und es ist erfreulich, wenn man manchmal schon nach Verlauf von 10 Minuten einen Missetäter gefangen hat; dieser hat, um an die Mohrrübe zu gelangen, das Fadenkreuz durchgebissen, und damit schnellte die Drahtschlinge hoch und erwürgte ihn.

Die Hauptsache ist mir zu wissen, daß wirklich ein solcher Übeltäter weniger ist, wenn dann nach Verlauf einiger Zeit die Baumscheiben wieder untersucht werden, so genügt dies, um sich zu vergewissern, ob das Land nun frei ist oder nicht.

Ich fing nun schon 8 Wühlmäuse und hoffe noch mehr zu bekommen, um meine Plantagen von den Quälgeistern bald ganz zu säubern. 6238

v. Teichman u. Logischen in *Waldhof-Gaisbach.*

Es ist leider Tatsache, daß man die Wühlmäuse erst dann bemerkt, wenn der Schaden geschehen, denn alles —, was ihr in den Weg kommt, muß sterben. Obstbäume, Gemüse aller Art, Kartoffeln u. a. m. Sie nagen an den Obstbäumen die Wurzeln ab, mit Vorliebe Doucin, dann kommen Apfelwildlinge, an Birnwildlinge geht sie nur, wenn diese jung sind. Von Gemüsearten kommt an erster Stelle Sellerie, Artischocken, Schwarzwurzeln, Karotten und Möhren, dann Mangold, Unterkohlrabi. An Kohlarten nagt die Wühlmaus zuerst die Wurzeln ab, zieht dann die Pflanze in den Gang. Sie sammelt für den Winter 4—7 solcher Kammern zusammen und wühlt dann den Gang mit Erde zu.

Bei regnerischem und trübem Wetter ist das Auffinden schwieriger, weil dann die Pflanzen nicht schnell welken, wenn sie abgenagt und der Schaden wird erst beim Anfassen wahrgenommen. Ihre Erkennung besteht darin, daß sie statt des nützlichen Maulwurfs kleine Haufen mit feiner gleichmäßiger Erde an die Oberfläche bringt, während der Maulwurf größere, sehr ungleichmäßige Haufen wühlt.

Der Gang richtet sich nach der Größe des Tieres; er ist sehr sauber gearbeitet; da sie alle im Gange liegenden Erdknöllchen mit den Vorderfüßen sauber an die Wände festdrückt. Auch ist der Unterschied der, daß die Abdrücke der Wühlmauszehen sowohl unten, an den Seiten, als auch oben im Gange deutlich zu sehen sind, was bei dem Maulwurf nur auf der Sohle des Ganges wahrzunehmen ist.

Um dieses zu erlangen, läuft die Wühlmaus sehr schnell im Gange, wobei sie sich mit dem ganzen Körper der Länge nach dreht und somit den Gang in seiner ganzen Form mit den Füßen berührt. Wie der Maulwurf, so wühlt auch die Wühlmaus die Erde in kleinen Mengen vor sich her.

Der Maulwurf meidet das Licht, während die Wühlmaus nur mit kleinen Erdkügelchen ihren Gang verschließt.

Die Wühlmaus ist meistens häuslich eingerichtet, hat sogar eine besondere Stelle, welche etwas verbreitert ist, für ihren Kot. Ihr Nest besteht meistens aus trockenem Gras, Schwarzwurzelkraut u. dgl. mehr, welches sie fein zernagt; es hat gewöhnlich zwei bis vier Zugänge.

Die Bekämpfung geschieht am besten mit Maulwurfsfallen (Maulwurfszangen). Man bedient sich ihrer in folgender Weise:

Wo Merkmale von Wühlmäusen sich zeigen, gräbt man auf, bis ein oder zwei Gänge gefunden werden, geht dann in der erwähnten Weise den ganzen Garten, die Baumschule oder Plantage ab. Dann nimmt man die Fallen zur Hand, einige Karotten, ein 4—5 cm breites dünnes Eisen in Form von einem Spargelmesser und sucht jetzt die Gänge ab, die zuvor geöffnet wurden. Da offene Gänge der Wühlmaus nicht zusagen, so wird sie diese, wenn sie bewohnt sind, bald wieder zugewühlt haben. Manche Tiere sind hartnäckig, haben ein weites Feld oder sind noch jung. Bei solchen nimmt das Zuwühlen längere Zeit in Anspruch; solche Gänge werden immer wieder nachgesehen. Ist ein Gang oder mehrere zugewühlt, werden diese ohne großes Geräusch wieder geöffnet (manche haben auch in der Zeit schon lange Strecken zugewühlt) und sie werden mit dem erwähnten Eisen etwas größer gemacht, damit man die Falle direkt in den Gang bis zu ihrer Hälfte stellen kann.

Alle Erde in dem Gang muß sauber entfernt werden, damit die Wühlmaus nicht mit der im Gang sich befindenden Erde die Falle gleich wieder zuschiebt. Jetzt wird in das Loch der kleinen durchlochten Eisenplatte, die zum Aufstellen der Falle dient, eine Karotte gesteckt und auf der durchgeschobenen Seite ein kleines Hölzchen vorgesteckt, damit beim Anfassen der Wühlmaus die Karotte sich nicht herauszieht.

Die Karotte darf aber nicht länger als 1½ cm auf jeder Seite des Plättchens vorstehen.

Hat man es mit einem durchgehenden Gang zu tun, so ist das Plättchen genau in die Mitte der Falle zu stellen. Bei einem einseitigen Gange stellt man das Plättchen etwas über die Mitte. Die lange Seite der Falle wird nun in den Gang gestellt, damit die Wühlmaus weit mit dem Kopfe bis an die Falle gehen muß; sobald sie die Karotte berührt, ist sie unmittelbar hinter ihrem Kopfe gefangen.

Das Zudecken der Fallen hat auch seine Schattenseiten. Ein zu gutes Belegen, so daß keine Luft in den Gang dringen kann, empfehle ich nicht, da die Wühlmaus sonst nicht so bald spürt, daß der Gang etwas offen ist; der Fang nimmt dann längere Zeit in Anspruch. Ein Belegen dagegen mit Selleriekraut, Mangoldblättern, Endivien, Krautblättern, sowie mit dünn gedrückten Erdplatten, wo verschiedene kleine Löcher offen bleiben, hat sich am besten bewährt. Die Wühlmaus war bei mir gewöhnlich in 5—20 Minuten gefangen.

Da eine Wühlmaus mehrere Gänge in ihrem Bereich hat und bald diesen und jenen Gang zuwühlt, müssen schon mehrere Fallen aufgestellt werden. Steht nun eine Falle längere Zeit, ohne daß sie eine Veränderung zeigt, ist sie nachzusehen. Die Wühlmaus hat dann die Falle zugewühlt oder sie ist, wenn mehr Fallen zusammenstoßen, schon in einer andern gefangen. Auch muß darauf Wert gelegt werden, daß, wenn die Falle tief in der Erde steht, rechts und links an den ausstehenden Enden der Falle genug Platz vorhanden ist, damit sich dieselben ausbreiten können, da sich sonst die Wühlmaus wieder aus der Falle wälzen würde, weil die Feder ihre Spannkraft nicht auszuüben vermag.

Wühlt nun eine Maus eine Falle nochmals zu, so muß sie durch Erschießen beseitigt werden. Man bedient sich hierbei eines 6 Millimeter-Teschings. Der Gang wird dafür sauber aufgegraben, mit dem Eisen die obere Seite des Ganges dann etwas abgestochen, damit der Gang von oben etwas größer wird, um eine bessere Schußlinie zu bekommen. Die Wühlmaus wird bald erscheinen um den Gang zuzuwühlen. Sobald die Wühlmaus sich mit der Nasenspitze bis über die Augen zeigt, wird abgedrückt. Sollte sie jedoch nicht genug vorgehen oder sich zurückziehen, muß der Schütze im Anschlag bleiben (ohne sich zu bewegen), denn sie kommt wieder zum Vorschein.

Man kann sich auch in der Weise bedienen, daß man einen Selleriestengel oder ein Stück Sellerie (auch Karotte) vor den Gang legt,

aber mit einem Hölzchen feststeckt, da dieses die Wühlmaus schnell in den Gang ziehen würde, muß natürlich der Schütze sowohl die Wühlmaus als auch das Lockmittel gut sehen können.

Mit Schrot bei diesem Kaliber zu schießen, hat wenig Wert, da die Wühlmaus gewöhnlich sich noch fortzuschleppen vermag und man erst nachgraben muß, um sich von der Wirkung zu überzeugen.

Es gibt auch Fälle, wo die Wühlmaus gleich mit Erde ankommt und dann ist es verfehlt, mit Schrot durch die Erde zu schießen.

Diese hier angegebene Bekämpfungsart ist schon seit drei Jahren von mir angewendet worden und ich kann sie nur als die beste empfehlen. Giftpräparate, Ausschwefeln oder Karbit in die Gänge legen hatte eine Zeitlang den Wegzug der Maus zur Folge, ohne daß sie getötet wurde.

An eine Ausrottung dieses Gesindels ist nicht zu denken, wenn einer die Jagd aufnimmt und die Nachbarn nichts dagegen tun.

Ein jeder mache sich die Verfolgung zur Pflicht; es wird dieser Plage dann bald Einhalt getan werden. 6234

Konrad Wahl in *Obermöllrich.*

Zur Tötung der in Garten und Feld so großen Schaden anrichtenden Wühlmäuse wird die Verwendung von Schwefelkohlenstoff empfohlen. Für 60 bis 80 Mauslöcher genügt der Ankauf von 1 Pfund = etwa $^1/_2$ Liter, für den Preis von 70 Pfg.; will man sparsam zu Werke gehen, so setzt man der Flasche einen durchgebohrten Korken auf, in welchen ein Gänsekiel — von einem Zigarrenröhrchen — eingesteckt ist. Ein trockener Lumpen wird in kleine, etwa 5 cm große Stückchen geschnitten. Nun wird folgendermaßen gearbeitet: Man steckt in jedes Loch der Wühlmaus ein Stückchen Lumpen oder Watte und gießt etwa einen Teelöffel voll Schwefelkohlenstoff darauf, beschickt so etwa 10—15 Löcher. An einem etwa zwei Meter langen Stecken wird ein Wachslichtchen oder andere Lunte befestigt und man bringt mit diesem die einzelnen Lappen zur Entzündung. Die Wirkung ist eine starke; es erfolgt meist ein kräftiger Knall mit etwas Erdauswurf. Daß die giftigen Gase weit in die Löcher hineingepreßt werden wird dadurch bewiesen,, daß zwei Meter vom explodierten Loche entfernte Ladungen oft durch das durch den Gang gejagte Feuer sich entzünden und entladen. Vorteilhaft wird die Arbeit von zweien gemacht, so beschicke ich die Löcher, lege ein Stückchen Papier darauf, damit keines vergessen wird und mein Bube kommt mit der Fackel hinten nach und hat seine helle Freude an dem Knallen. — Zur Beobachtung des Erfolges werden jetzt die Löcher zugedeckt oder zugeschlagen. Vorsicht ist bei der Vornahme der Arbeit nötig; nicht Rauchen, denn der Schwefelkohlenstoff ist äußerst feuergefährlich. Beim Entzünden der kleinen beschriebenen Ladungen kann kaum etwas passieren, aber das Explodieren der Flasche würde ein Unglück bedeuten, sie muß daher, sobald die Fackel in Tätigkeit tritt, entfernt werden und es wird deren Inhalt am besten gleich ganz aufgebraucht zur Vermeidung späteren Unheils; jedenfalls muß ein verbleibender Rest fest verkorkt und gut verwahrt werden. 3075

E. Schütz in *Pforzheim.*

Wühlmäuse und Vogelschutz.

Von Kgl. Obergärtner *Otto Löwe* in *Dachau.*

Die geradezu erschreckende Zunahme der Wühl- und Feldmäuse sowie der von diesen angerichtete Schaden sollte uns veranlassen, darüber nachzudenken, was schuld daran und wie diesem Schaden abzuhelfen ist.

Ohne Zweifel sind wir an der Überhandnahme dieser Schädlinge selbst schuld, indem wir in unserem Wahn das Gleichgewicht in der Natur zu Gunsten der heimischen Vogelwelt störten und alles, was wir für Feinde der Vögel halten als Wiesel, Iltis, Katzen, Eulen, Bussarde usw. rücksichtslos vernichten. Damit vernichten wir aber Tiere, welche nachgewiesenermaßen die natürlichen Feinde der Wühlmäuse sind und leisten somit der Vermehrung dieser Schädlinge Vorschub. Ich möchte deshalb die Frage anschneiden: wiegt der Nutzen der Vögel, welchen sie durch Wegfangen schädlicher und nützlicher Insekten, durch ihren Gesang oder sonstwie stiften, schwerer als der Nutzen, welche Wiesel usw. durch Wegfangen von Wühl- und Feldmäusen stiften. Ich glaube, zurzeit, wo in vielen Gegenden Deutschlands die Obstkultur unter der Mäuseplage schwer zu leiden hat, diese Frage mit Nein beantworten zu müssen.

Wohl ist mir der Schaden, welche Katzen und Wiesel den Vögeln, namentlich solchen, welche auf dem Boden oder nur in geringer Höhe über diesem brüten, sehr gut bekannt; ich sage trotzdem: „schützt Wiesel, Bussarde, Iltis, Eulen und Katzen als die ärgsten Feinde der Mäuse gleichfalls". Erst dann werden die Klagen vieler Obstbauer, „ich kann wegen der Wühlmäuse keinen jungen Obstbaum mehr pflanzen", verstummen.

Betonen möchte ich bei alledem, daß ich persönlich ein großer Freund der Vogelwelt bin und in den mir unterstellten Anlagen wie auch in Bekanntenkreisen alles tue, was den gefiederten Sängern zum Nutzen gereicht. Aber Wiesel, Katzen, Eulen usw. schätze ich gleichfalls, weil deren Nutzen zurzeit größer ist als ihr Schaden. Da wir bis jetzt außer dem Wegfangen mit Fallen kein wirksames Mittel gegen die Wühlmäuse besitzen, müssen wir trotz des Geschreis von Fanatikern des Vogelschutzes und des Geschreis der auf den Verkauf von Katzenfallen Angewiesenen eben die natürlichen Feinde der Wühlmäuse schützen, deren Schutz sich neben dem Vogelschutz schließlich ganz gut betreiben läßt.

Düngungserfolge.

Im Herbst 1914 pachtete ich ein Grundstück von 16 Ar Größe, dessen Eigentümerin, ein altes Fräulein, in London weilte. Da der seitherige Pächter nach abgelaufener Pachtzeit auf eine weitere Pachtung verzichtete, mit der Eigentümerin aber nicht verhandelt werden

konnte, wurde ein Abwesenheitspfleger vom Gericht aus bestellt und ich pachtete das Grundstück auf ein Jahr, bekam aber zur Pflicht gemacht, nur Nahrungsmittel auf demselben anpflanzen zu dürfen. Ich bepflanzte den Acker mit Kartoffeln und da Stalldünger wegen der nur einjährigen Dauer der Pachtzeit nicht zu empfehlen war, düngte ich das Grundstück mit 100 Kilo *Lierke*schem Spezialdünger für Kartoffel von *H. Güldenpfennig* in Staßfurt.

Ich erntete auf dem 16 Ar großen Stück Land 280 Körbe Kartoffel. Man rechnet drei Körbe zu einem Zentner, das wäre also 90 Zentner. Das ist als ein außerordentlich hoher Ertrag anzusehen. Die Besitzerin ist mittlerweile aus England zurückgekehrt, hat mir aber das Grundstück abermals nur auf ein Jahr überlassen. Ich habe das Grundstück tief umstechen lassen und will es nochmals mit Kartoffeln bepflanzen, weil ich sonst keine Verwertung dafür habe. Da der Spezialdünger für Kartoffel nicht mehr hergestellt werden darf, versuche ich es diesmal mit dem Schrebergartendünger. 7862

G. W. Uhink in *Bühl* (Baden).

Zur Frage der Kohlenstoffversorgung der Obstbäume.

Von Professor Dr. *Küster* in *Müncheberg* (Mark).

Über die Frage der Kohlenstoffversorgung der Obstbäume hat Herr Dr. *Hugo Fischer* in Bromberg auf S. 93 des laufenden Jahrgangs dieser Zeitung einen Aufsatz veröffentlicht, zu dem ich hier kurz einiges bemerken möchte.

Assimilierende Gewächse bedürfen zu ihrem Gedeihen des Kohlendioxydes der Luft. Das Massenwirkungsgesetz der Chemie ließ vorhersehen, daß die Assimilation mit steigender Konzentration des Kohlendioxydes (bis zu gewissen Grenzen) zunehmen würde und Versuche in geschlossenen Räumen haben diese Forderung der Theorie bestätigt. Herr Dr. *Fischer* möchte nun diese Urteile der Kohlendioxydkonzentrationssteigerung auch den Pflanzen in der freien Natur, den Obstbäumen, zugute kommen lassen und er hält es für möglich, daß man dies erreichen könne durch eine starke, Kohlendioxyd entwickelnde Düngung des Bodens, also z. B. durch eine Stallmistdüngung; denn der Kohlenstoffgehalt des Stallmistes gelangt ja schließlich als Kohlendioxyd in die Luft, wenigstens zum größten Teil. Diese Idee ist qualitativ ohne Zweifel wichtig, Herr Dr. *Fischer* hat aber augenscheinlich verabsäumt, sie nach der quantitativen Seite hin zu prüfen. Das soll deshalb hier nachgeholt werden.

Vom Reiche der Luft kommt für die Assimilation der Obstbäume etwa die unterste Schicht von 3 m Höhe in Frage, über einer Standortfläche von 1 qm also eine Menge von 3 cbm. Diese enthält 0,03 Volumprozent oder 0,9 l oder 1,6 g Kohlendioxyd (die für die Rechnung erforderlichen Zahlen können nachgesehen werden in meinen „Logarithmischen Rechentafeln für Chemiker", 15. Auflage, S. 40). Die Luft steht nun etwa nicht still, sondern sie bewegt sich mit sehr veränderlicher Geschwindigkeit über die Standortsfläche hin. Wirklich unbewegte Luft kommt nie vor, auch wenn unsere Sinne uns nicht den leisesten Lufthauch verraten, zeigen genaue Messungen doch noch Luftgeschwindigkeiten von 0,6 bis 0,7 m als vorkommende Minima an und erst eine Geschwindigkeit von etwa 1,25 m beginnen uns unsere Gefühlsnerven zu verraten. So stille Luft aber ist eine Seltenheit. Wir wollen aber trotzdem die für die Idee des Herrn Dr. *Fischer* mehr als günstige Annahme machen, daß sich die Luft nur mit einer mittleren Geschwindigkeit von 1 m über die Standortsfläche der mit Kohlendioxyd zu versehenden Bäume bewegt. Dann gehen im Laufe des Jahres über den Quadratmeter Standortsfläche bis zur Höhe von 3 m 1,6 . 60 . 60 . 24 . 365 = 51 000 000 g Kohlendioxyd, die dem Baume im Laufe des Jahres für jeden Quadratmeter seiner Standortsfläche zur Verfügung stehen.

Nun wollen wir sehen, wie viel wir dieser gewaltigen Menge von Kohlendioxyd noch hinzufügen können, wenn wir den Standort mit einer reichlichen Stallmistdüngung versehen. Verwenden wir alljährlich auf 1 ha Obstland 400 dz Stallmist, so sind das 4 kg auf 1 qm. Der Mist enthält im Mittel 20 Prozent organischer Substanz, so daß davon auf 1 qm Boden 800 g entfallen. Rechnen wir diese gesamte Menge als Cellulose, so liefern uns diese 800 g Cellulose bei vollständiger Oxydation 1304 g Kohlendioxyd. Das sind aber nur 0,00256 Prozent des Kohlendioxydes, das dem Baume an sich schon aus der freien Luft zur Verfügung steht. Es ist selbstverständlich, daß eine solche „Anreicherung" der Luft mit Kohlendioxyd ohne jede Wirkung bleibt. Daran können auch noch so günstige Ausnahmen nichts ändern, wie Beschleunigung der Kohlendioxydentwicklung an warmen, sonnigen Tagen und dergleichen. Zahlen sind unbarmherzig, aber es ist gut, wenn man sie rechtzeitig zu Rate zieht; denn sie zeigen uns, wenn wir Gefahr laufen, auf falsche Wege zu geraten.

Auch die Vorstellung von dem dem Boden entströmenden und infolge seines hohen Gewichtes nur langsam aufsteigenden Kohlendioxydes ist ganz unhaltbar. Der Boden atmet das Gas mit außerordentlicher Langsamkeit aus, wie wir oben sahen aus dem Quadratmeter im Laufe des Jahres nur wenig über 1 kg. Infolge von Diffusion und Strömung ist aber das Dioxyd beim Austritt aus dem Ackerboden schon dermaßen mit atmosphärischer Luft vermischt, daß Gewichtsunterschiede hier gar nicht mehr in Frage kommen können. Die feinste chemische Analyse zeigt denn auch, daß die Bodengase zuweilen einen ein klein wenig höheren Gehalt an Kohlendioxyd aufweisen — wobei noch fraglich erscheint, woher dieser Überschuß kommt — daß dieser Unterschied aber schon dicht über dem Erdboden aufhört. Die nachteiligen Einflüsse, welche Unterkulturen oft auf Obstbäume ausüben, haben ganz andere Gründe, als die Fortnahme von Kohlendioxyd. Es ist in erster Linie der Wettbewerb um das Wasser.

Lehrreich dürfte es noch sein, den Gesamtbedarf eines Obstbaumes an Kohlendioxyd zu vergleichen mit der Menge, die ihm durch die Luft zugeführt wird. In seinem Buche „Statik

des Obstbaues" sagt uns Herr Professor Dr. *Steglich*, daß ein Apfelbaum von 80 cm Stammumfang im Mittel jährlich erzeugt 17 kg Holz, 51 kg Blätter und 85 kg Früchte, die zusammen 26,66 kg Trockensubstanz enthalten. Rechnen wir diese ganze Trockensubstanz als Cellulose, so verbraucht der Baum für deren Erzeugung 43,5 kg Kohlendioxyd. Der Baum hat einen Standort von 64 qm, dem im Laufe von 4 Monaten (Juni bis September) bei einer mittleren Luftgeschwindigkeit von nur 1 m und 12 Stunden Tageslicht am Tage doch 544 000 kg Kohlendioxyd durch die Atmosphäre zugeführt werden. Was will da der Bedarf von 43,5 kg oder 0,008 Prozent der zur Verfügung stehenden Menge besagen! Obstbaum und Unterkultur decken ihren Bedarf an Kohlendioxyd aus dem unerschöpflichen Vorrat der Atmosphäre, so daß von einem Konkurrenzkampf auf diesem Gebiete nicht gesprochen werden kann! 7787

Zur Fage des Ersatzes für kupferne Kessel.*)

Von Betriebsleiter *Robert Hempel* in *Braunschweig*, z. Z. i. Felde.

Die in Heft 7 angeschnittene Frage ist für mich insofern von Interesse, als diese in der Zeitschrift „Die Konserven-Industrie" in Braunschweig von mir wiederholt beantwortet wurde. Die Frage selbst ist für die Konservenfabriken insofern geregelt, als von der Metallmobilmachungsstelle die Zusicherung gegeben wurde, daß nach den angestellten Erhebungen die Einziehung der Blanchierkessel überhaupt unterbleiben soll, jedenfalls aber bis Ende d. J. keine Einziehung zu befürchteahres.

Nun zur Frage selbst: In neu erstandenen Konservenfabriken werden die angebotenen Ersatzkessel, z. B. verzinnte, bereits ausgiebig verwendet. Für Obstsäfte ist eine Beeinträchtigung der Qualität überhaupt nicht zu befürchten, nachdem diese mit dem zur Verwendung gelangenden Zucker nur bis zum Kochen gebracht werden, worauf derselbe vom Herde zu nehmen ist, damit er keinen Kochgeschmack annimmt. Bei Fruchtsaft ohne Zucker wird ja in der Hauptsache des Pasteurisier-Verfahren angewendet.

Das gleich wie beim Fruchtsaft läßt sich für Gallert (Gelee) sagen. Auch dieses braucht nur ganz kurze Zeit gekocht zu werden, so daß eine merkliche Beeinträchtigung des Geschmacks nicht erfolgen kann.

Das Marmeladenkochen hat, um Geschmack und Aussehen nicht zu schädigen, ebenfalls so rasch wie möglich zu erfolgen. Es soll in kleinen Partien die Kochzeit von $1/2$ Stunde nicht überschritten werden. Qualitätsunterschiede wurden in Konservenfabriken bei gemischter Marmelade und Apfelmarmelade, zwischen in kupfernen oder Ersatzkesseln hergestellter Ware, nicht beobachtet.

Pflaumenmus wird für den Haushalt selbst in Thüringen sogar in eisernen Kesseln gekocht. Es muß nur flott umgerührt werden.

Die größten Schwierigkeiten bestanden bisher in der Vermeidung der Verfärbung lichter Marmeladen. Auch hierin ist bei den neueren Ersatzkesseln nach Tunlichkeit Abhilfe geschaffen. Es kann somit angenommen werden, daß bei Herstellung nicht fabrikmäßiger Marmeladen der geschaffene Ersatz ausreicht, und wenn Not an Mann geht, wird auch der geschaffene Ersatz wohl oder übel in den Konservenfabriken noch mehr wie bis jetzt Verwendung finden müssen. Der Krieg brachte schon so viele Neuerungen und es ist immerhin leicht möglich, daß nach dem Kriege die Kupferkessel ganz verschwinden, wenn sich die Ersatzkessel möglicherweise besser bewähren als Kupferkessel. An dieser Frage arbeiten sowohl Theoretiker als auch Praktiker. Bei Hand in Hand gehen von Theorie und Praxis wird die Frage sicher zum Besten geregelt.

Obstblüte und Ernteaussichten.

Der Knospenansatz meiner Obstbäume am 2. April ist zum Teil sehr gut. Birnen scheint es wenig zu geben.

Ich habe immer noch Freude an meinen kriegsgefangenen Russen, die tüchtig und fleißig sind. Bei dem herrlichen Wetter der letzten Tage trocknet das Land gut ab, so daß wir in den nächsten Tagen mit der Frühjahrsbestellung anfangen können.

F. Fischer in *Schönborn* b. Eutin i. Holstein.

Infolge des außerordentlich milden Winters und namentlich der großen Wärme in der zweiten Hälfte des Januar und teilweise des Februar 1916 war die Befürchtung sehr berechtigt, daß die Blütezeit der Obstbäume und -sträucher zu früh eintreten und dadurch die kommende Obsternte gefährdet würde. Glücklicherweise trat aber kühleres Wetter ein, so daß sich die Blüte verzögerte und heute, 2. April, erst Aprikosen, Pfirsiche, einige Frühpflaumensorten und Kirschen blühen. Hauptblütezeit dürfte erst in 8—14 Tagen, Äpfelblüte noch später eintreten. Bis jetzt ist meines Erachtens ein Schaden noch nicht eingetreten.

Die Ernteaussicht in hiesiger Gegend ist: Kirschen, Beerenobst, alle Pflaumensorten als Reineclauden, Mirabellen, Tafelpflaumen gut, Birnen sehr mittelmäßig bis Fehlernte, Äpfel Mittel- bis gute Ernte. Walnüsse sind hier nur noch wenig vorhanden.

Otto Weiser, Obstgartenbesitzer in *Loschwitz* bei Dresden. 7871

Alle Obstbäume und Beerensträucher sind sehr gut, ohne Schaden genommen zu haben, durch den gelinden Winter gekommen, den man wohl nicht als Winter bezeichnen kann. Infolgedessen sind daher auch die Blüten aller Obstarten schon sehr weit vorgeschritten. In der letzten Zeit hatten wir in den Nächten öfters Reif, der z. T. den offenen Blüten der Aprikosen und Pfirsiche erheblich geschadet

*) Siehe D. O.-Z. 1916, Heft 7, S. 112 und 113.

hat. Ich habe gestern eine größere Anzahl Blüten untersucht und leider gefunden, daß viele Fruchtknoten schon schwarz waren. Andere Obstarten wie Äpfel, Birnen, Zwetschen und Kirschen sind überaus stark mit Blütenknospen besetzt, auch die Bäume, die im vorigen Jahre reiche Ernte brachten. Diese Obstarten haben bis jetzt noch nicht gelitten. Die Birnen und Kirschen stehen kurz vor dem Aufblühen der Knospen. Beerenobst, Stachel- und Johannisbeeren, zeigt hier keinen reichen Blütenansatz, am wenigsten Stachelbeeren, die jetzt schon blühen. Ich möchte nun meinen Bericht dahin zusammenfassen, daß, wenn die Witterung uns günstig ist, wir wieder eine reiche Obsternte mit Ausnahme von Aprikosen, Pfirsichen und Beerenobst, bekommen. Nun warten wir es ab! 7853

Kreisobstbauinspektor *Biesterfeldt* in *Offenbach a. M.*

Die Blüte der Aprikosen, die hier im Rheintal Mitte Februar fast zur Hälfte völlig entwickelt und aufgeblüht war, schien durch die Frostperiode, 18. bis 22. Februar, und das anfangs März eintreffende kalte Schneewetter verloren zu sein. Das Thermometer zeigte zeitweise 3—4 Grad Frost und die meisten Blüten waren wie verbrannt. Nach ungefähr 3—4 Wochen hat sich dann in den warmen Märztagen eine zweite sogenannte Nachblüte entwickelt, die heute, Ende März, vollständig und allem Anschein nach ohne jede Schädigung gut verlaufen ist. Bei vielen Bäumen ist schon erbsengroßer Fruchtansatz erkennbar und die Hoffnung für eine Mittelernte in Aprikosen ist noch berechtigt.

Bei Pfirsichen, Pflaumen, Reineclauden und Zwetschen ist der Blütenansatz sehr gut. Die Blüte hat bis jetzt gutes Wetter gehabt. Pfirsiche sind zum großen Teil verblüht und versprechen eine gute Ernte; ebenso Frühpflaumen und Reineclauden, die eben aufblühen. Zwetschen sind noch etwas zurück in der Blüte, zeigen aber auch durchschnittlich reichen Blütenansatz.

Bei Birnen, Johannis- und Stachelbeeren ist bei uns die Blüte recht spärlich, so daß bei diesen Obstarten hier voraussichtlich nur mit einem geringen Fruchtansatz zu rechnen ist.

Die Blüte ist zu zwei Drittel aufgeblüht. Die Witterung ist zur Zeit günstig und trocken. Die Blüte der Apfelbäume ist heute noch vollkommen geschlossen.

Nach dem heutigen Stand würde ich die Ernteaussichten folgendermaßen schätzen: Aprikosen gering bis mittel, Pfirsiche, Pflaumen, Reineclauden und Zwetschen gut; Birnen gering; Äpfel gut. 7869

J. Boll in *Hubertusburg* b. Leutesdorf-Rhein.

Die Aprikosen sind hier am Rhein am 18. Februar in die Blüte getreten. Aber nach nur einigen warmen Tagen wurde es wieder kalt und alle Blüten, die geöffnet waren, sind erfroren. Das waren leider die *Aprikosen von Breda, Ambrosia* und *Nancy*, die bei uns am meisten angebaut werden. Die Sorten, die am frühesten reifen, z. B. *Große frühe, St. Jean, Goutte d'or* haben ihre Blüten erst am 13. März geöffnet und sind auch recht gut durchgekommen, so daß diese Sorten wohl eine schöne Ernte bringen. Aber auch die Sorten, deren Blüten schon am 18. Februar aufgebrochen waren, bringen an den Spitzen noch einige Früchte, weil sich diese Blüten erst später geöffnet haben. Man kann heute am 1. April Aprikosenbäume sehen, deren Endtriebe erst anfangen zu blühen. So hat in diesem Jahr die Aprikosenblüte vom 18. Februar bis zum 1. April gedauert. Werden die kleinen Früchtchen nicht mehr vom Frost getroffen, so kann es noch eine ziemlich gute Aprikosenernte geben.

Die Pfirsichblüte ist an den Buschbäumen am 19. März aufgebrochen und es sind an den vier warmen Tagen von unseren Bienen, die sie sehr stark beflogen haben, alle befruchtet worden. Man kann heute schon die kleinen Früchtchen sehen. Die Pfirsichernte kann eine recht gute werden. Wir hatten am 30. und 31. März zwei kalte Nächte mit 3 Grad Celsius. Trotzdem sind die Blüten nicht erfroren.

Zwetschen, Pflaumen, Mirabellen usw. stehen hier auch schon in der Blüte. Auch einige Birnen wie *Dechantsbirne von Alencon*, die bei uns immer den Anfang macht, blühen schon. Ebenso einige Johannis- und Stachelbeersorten. Bei den Kirschen sieht man schon einige weiße Blumenblättchen, aufgebrochene Blüten sind aber noch nicht vorhanden.

Die Apfelbäume sitzen in unserem Bezirk voller Blütenknospen, Birnen weniger, Kirschen und Pflaumen ebenfalls sehr gut. Aprikosen und Pfirsiche haben auch voll geblüht. Beerenobst zeigt auch sehr viele Blüten. 7861

Nikl. Baumann in *Geisenheim a. Rh.*

Durch die seit Anfang Februar herrschende kältere, zum Teil Winterwitterung, ist die Entwicklung der Blütenknospen ganz merklich zurückgehalten worden. Waren die Knospen Ende Januar bis Anfang Februar in der Vorbildung um 8 Wochen gegen normale Jahre voraus, so sind diese jetzt nur noch etwa zwei Wochen früher. — Die Blütenknospen sind im allgemeinen in guter bis recht guter Zahl vorhanden.

Aprikosen sind seit etwa 12 Tagen mit der Blüte, die gut war, durch. Der Fruchtansatz wird aber wohl gering werden, da wir in der Blüte einmal leichten Frost und am Samstag den 25. März früh 3 Grad Celsius und am Sonntag den 26. März früh 5 Grad Celsius unter Null hatten. — Pfirsiche blühen befriedigend. Die Frühblüher haben vor acht Tagen angefangen und sie haben die erwähnten kalten Nächte und außerdem von Montag bis Mittwoch naßkalte Witterung mitgemacht. Am Sonntagnachmittag untersuchte Blüten schienen unbeschädigt, vielleicht weil starker Wind herrschte. Inzwischen sind alle Pfirsiche zur Blüte gekommen. Durch die rauhe, naßkalte Witterung zieht sich die Pfirsichblüte lange hin. Heute nacht war wieder stärkerer Nachtfrost (5 Grad), dessen Wirkung abgewartet werden muß.

Alles übrige Steinobst zeigt auch reiche Blüte. Die Pflaumensorten werden bei guter Witterung gegen Ende nächster Woche ihre Blüten entfalten; Zwetschenblüten stecken noch weiter drin. Die Birnenblüte fällt im allgemeinen meist mit der der Pflaumen zusammen. Die meisten Birnensorten zeigen reiche Knospenfülle, aber ob diesen die Witterung günstig sein wird? Die Knospen der Apfelbäume stehen naturgemäß hinter den

anderen Obstarten zurück, aber auch diese befriedigen bei den meisten Sorten mit ihrer Blütenknospenzahl.

Beerenobst, d. h. Stachel- und Johannisbeeren, die noch geschlossen sind, sind auch mit gutem Blütenknospenansatz versehen den 31. März.

Am 30. März untersuchte Pfirsichblüten zeigen noch keinen sichtbaren Schaden.

7852 *M. Denck* in *Frankfurt a. M.*

Die Baumblüte scheint normal zu verlaufen, dank der kühlen Witterung, die im Februar einsetzte und die im warmen Januar getriebene Bäume etwas zurückhielt; hätten wir jetzt größere Kältegrade gehabt, so wäre nicht nur die Baumblüte, sondern auch die Bäume selbst in großer Gefahr gewesen. Unsere Hauptsorte, die *Bühler Frühzwetsche*, steht gegenwärtig in voller Blüte und verspricht eine gute Ernte, wenn nicht noch Zufälligkeiten eintreten, die die Blüten vernichten. *Zimmers Frühzwetsche* und *Cat. Spilling* sind bereits verblüht. In voller Blüte stehen: *Mirabelle Flotow, von Nancy* und *Metzer*, ferner die Pflaume *Gute von Bry, Uhinks Reineclaude, Admiral Rigny, Ontariopflaume, Uhlhorns Conservenpflaume, Frühe Orléanspflaume, Sasbacher Pflaume* und andere. Zurück sind noch: *Hauszwetsche, Königin der Mirabellen, Schöne von Löwen* und die meisten anderen Steinobstsorten. Pfirsiche blühen schön, Aprikosen dagegen, die sehr früh geblüht haben, sind verloren; sie kommen aber bei uns kaum in Betracht. Von Birnen steht bei mir in voller Blüte: *Geißhirtle, Pastorenbirne, Herzogin von Angoulême, Paulusbirne, Bunte Juli* und sonst alle anderen Sorten sind am Aufbrechen. Kirschenblüte mäßig. Äpfel sind noch ganz zurück, zeigen aber reichlichen Knospenansatz. Alles in allem steht unsere Baumblüte gut bis jetzt, hoffentlich kommen keine stärkeren Fröste mehr, die unsere Hoffnung zu Wasser machen. Die Witterung ist heute, 29. März, bei Nordwind wieder recht kühl bei bewölktem Himmel, während es gestern noch sehr warm war. Man sagt hier, daß der Fruchtansatz ein viel besserer ist, wenn die Witterung kühl sei; bei recht warmer Witterung sollen viele Blüten abfallen, es spricht das zwar gegen alle Grundsätze, aber es ist doch Tatsache. 7851

G. W. Uhink in *Bühl* (Baden).

Die Obstbauzeitung brachte in den Nummern 5 und 6 aus allen Gegenden Berichte über eine ungewohnt frühzeitige Vegetation. Die fast allgemein ausgesprochene Befürchtung auf Wetterumschlag ist leider eingetreten und die Hoffnung auf Ernte ist vermindert. — Das Wetter brachte uns vom 9. auf 10. Februar ziemlich starken Schneefall, dem aber sofort milde, allerdings unbeständige Temperatur folgte. Vom 20. bis 23. trat dann plötzlich nach Schneefall und Ostwind mit bis 6 Grad R. Kälte ein Umschlag ein, der Besorgnis erregte. Ein Glück, daß außer Aprikosen, einzelnen Pfirsich- und wenig Pflaumensorten die Obstblüten noch geschlossen waren und durch niedrige Temperatur, die zwischen dem 5. und 8. März Kälte bis 6 Grad brachte und nochmals Schnee, auch zurückgehalten wurde. Nach dem 12. März gab's dann wieder sonnige Tage, die so ziemlich bis Monatsschluß anhielten! Jetzt am 30. März,, steht das meiste Steinobst in Blüte, ebenso einzelne Birnen (*Clairgeau, Pastorenbirne, Williams, Gute Graue, Le Lectier, Süße von Montlucon, Charles Cognée* u. a.). *Tragödie, Zimmers Frühzwetschen, Uhlhorns Konferenzpflaume* u. a. sind so ziemlich verloren, einzelne, z. Z. der Kälte noch geschlossene Blüten ausgenommen! Pfirsiche lassen ein Urteil noch nicht zu, obwohl auch hier Versuche zeigten, daß der Fruchtansatz sehr mäßig ist. Birnen erscheinen gesund. — Wenn ich aber von den überaus empfindlichen *Magnolien*, deren offene Blüten schon bei tüchtigem Reif schwarz werden, jetzt aber noch frisch sind, wenn ich von diesen auf die Baumblüte folgern darf, dann kommt letztere besser durch, als man jetzt hoffen kann. Aber heute schon endgültigen Schluß auf den Ernteausfall zu ziehen, halte ich für verfrüht und verfehlt, wenn auch wegen des kühlen Wetters der letzten Märztage das allgemeine Aussehen der blühenden Bäume nicht jenen „lustigen Ton" annimmt, der uns Menschenkinder fröhlich stimmt und guter Dinge sein läßt.

Äpfel noch geschlossen, auch Kirschen noch vielfach in Knospe. Möchte noch größere Kälte ausbleiben und uns den Mut und die „Hoffnung auf Segen" nicht rauben. — Unsere Zeit bedarf einer vollen Ernte.

7850 *R. Ahrens* in *Baden-Baden.*

Infolge der kühlen Nachttemperaturen der letzten Zeit, die meist 1—2 Grad unter dem Gefrierpunkt lagen, rückte die Vegetation nur langsam vor. Meine folgenden Angaben sind Beobachtungen von hier in freier Lage. An der unteren Haardt, etwa in der Gegend von Neustadt bis Grünstadt, ist das Wachstum schon wesentlich weiter gediehen und dort haben darum auch die Kälterückschläge dieses Jahres größeren Schaden verursacht als bei uns.

Bei den meisten Steinobstsorten ist die Blüte reich oder sehr reich, Äpfel haben genügenden Ansatz, aber unsere Hauptobstart, die Birne, hat hier und auch an den meisten anderen Plätzen der Vorderpfalz einen sehr mäßigen Ansatz.

Die Aprikosen haben (wie es ihre Gewohnheit ist) nach der Zerstörung der Hauptblüte durch den Frost ziemlich reich nachgeblüht und kommen jetzt damit zu Ende. Diese zweite Blüte liefert selten einen guten Fruchtansatz. Pfirsiche sind jetzt noch in Blüte, die bei dem kühlen Wetter sehr langsam verläuft.

Bei den Birnen blühen beispielsweise folgende Sorten: *Sparbirne, Monchallard, André Desportes, Hofratsbirne, Clairgeau, Nordhäuser Winterforellen, Herzogin von Angoulême, Comtesse de Paris, Belle des Abrees, Berg. Sannier*; *Pastorenbirne* beginnt, die meisten Sorten stehen noch aus.

Bei den Pflaumen kann die Blüte als beendet gelten, z. B. bei dem sehr früh blühenden *Catalonischen Spilling* und bei der *Biondecks-* und *Eßlinger Frühzwetsche*; fast fertig ist die *Wiener Frühzwetsche.*

In voller Blüte sind *Mirabellen, Grüne Reineclauden, R. Graf Althan, Ontario-Pflaumen, Schöne von Bry, Gloire d'Epinay, Montfort* und die *Bühler* und *Zimmers Frühzwetschen. Wangenheims-* und *Lucas-Frühzwetschen* beginnen eben zu blühen.

Verhältnismäßig sind noch zurück die *Kirkepflaume* und die kaum zu empfehlende

Königin der Mirabellen, außerdem die *Ebersweier Frühzwetsche*, die *Große Zuckerzwetsche* und die *Deutsche Zwetsche*.

Von Kirschen blühen vorerst nur die *Freinsheimer Schloßkirsche* und die noch etwa frühere *Schöne von Orleans*.

Wenn die Befruchtung wirklich vom Insektenflug stark abhängig ist, dann muß sie schlecht ausfallen; die Natur wird hoffentlich noch andere Wege offen haben. 7869

F. Jac. Kern in *Landau* i. d. Pfalz.

Infolge des milden Winters und besonders der warmen Tage im Januar und Februar war die Vegetation frühzeitig so weit vorgeschritten, daß in der zweiten Hälfte des Februar ein großer Teil der Aprikosen und wenige Pfirsiche ihre Blüten entfalteten und dann durch spätere Fröste solche zugrunde gingen, so daß nach meinen Beobachtungen drei Viertel der Aprikosen und ein Zehntel der Pfirsiche hier verloren sein werden. — Hoffentlich bekommen wir in der nächsten Zeit keine Fröste mehr und in dieser Voraussetzung kann ich weiter berichten, daß anfangs April Steinobst gute Aussichten verspricht. Es haben sogar *Rote Mirabelle*, *Mirabelle v. Nancy*, *Wiener Frühzwetsche* schon abgeblüht. — Süßkirschen und Weichselkirschen sind noch zurück, kommen aber in den nächsten Tagen zum Aufblühen und erscheinen zufriedenstellend. Birnen haben mit Ausnahme einiger Sorten, die jedes Jahr ordentliche Ernte bringen, etwas weniger Blütenansatz, weil die letzte Ernte sehr gut war, versprechen aber einen guten Ertrag. Äpfel haben mit Abrechnung weniger Sorten, die voriges Jahr volle Ernte ergaben, sehr guten Blütenansatz, was für den Obstverbrauch die Hauptsache ist. Ich füge noch den Blütenanfang verschiedener Sorten bei.

Es blühten: *Forellenbirne* 19. 3., *Spätere Aprikose* 21. 3, *Pastorenbirne* 22. 3., *Grüne Reineclaude* 23. 3., *Präsident Mas* 25. 3., *Rote Spitz-Pflaumen* 26. 3., *Metzer Mirabelle* 26. 3., *Schöne von Abres* 27. 3., *Diels B.B.* (zum Teil) 27. 3., *Mittelfrühe Pfirsiche* 26. 3., *Königin der Mirabellen* 26. 3., *Colomas Herbstbirne* 28. 3., *General Todtleben* 28. 3., *Liegels Winter-B.B.* 29. 3., *Charles Ernst*, *Geißhirtle*, *Große Süßkirschenb.* 30. 3., *Roter Astrachan*, *Ostheimer Weichsel*, *Englische Zwetsche*, *Hauszwetsche*, *Späte Spitzpflaume* 31. 4., *Eierbirne*, *Präsident Drouard*, *Alexander Lucas*, *Knausbirne* 1. 4. Quitten sind dieses Jahr früher und vielversprechend.

7859 *Albert Herz* in *Stuttgart*.

Obsternte und Obsthandel.

Lage des Obstmarktes in Berlin. Das Obstgeschäft ist fortschreitend schleppender geworden. Grund: zu hohe Preise, für die große Menge der Käufer Teuerung aller notwendigen Lebensmittel und deshalb Einschränkung, Mangel an Zucker zum Einkochen von Äpfeln für den Tagesbedarf.

Die in Berlin bis dahin noch beladenen Kähne sind vollständig ausverkauft, Vorräte bei den Händlern unbedeutend. Es kamen in letzter Woche täglich noch mehrere Waggons Äpfel aus dem alten Lande bei Hamburg, aus Belgien, Holland, Ober-Österreich, Schweiz und aus Italien über die Schweiz. Die besten Äpfel kamen aus dem alten Lande und aus Holland, aus letzterem besonders schöne *Boskoop*, aus dem alten Lande hauptsächlich sehr schöne *Pfannkuchenäpfel* und *Glockenäpfel*, die im Großhandel 40—42 Mk. für 50 Kilo brachten. — Apfelsinen kamen mit sehr viel Verderb an. Zufuhr von Zitronen sehr bedeutend; sie sind um 3—4 Mk. für die Kiste zurückgegangen. Bei Straßenhändlern vier schöne große Zitronen für 25 Pfg. Zufuhr holländischer Zwiebel in der Woche bis 8. April sehr bedeutend; sie wurden mit einem Verlust von 2000 Mk. und mehr für einen Waggon verkauft. 7888

Obstpreise in Brüssel vom 2. April 1916. Obst gibt es im Überfluß; die Nachfrage ist verhältnismäßig groß.

Äpfel: *Kurzstiel* 0.48—1.20 Mk., *Renetten* 0.80—1.28 Mk., *Bellefleur* 0.36 bis 0.52 Mk. 1 Kilo; Birnen: *Catillac* (zum Kochen) 0.32—0.48 Mk. 1 Kilo; Knoblauch 3.20—4 Mk. 1 Kilo. 7857

Mecheln. Marktpreise vom 22. bis 29. März 1916. Rotkohl 60, Weißkohl 48, Bleichzichorie 24, Schwarzwurzel 12, Steckrüben 9 Mk. für 100 Kilo; Lauch 3, Sellerie 6 Mk. für 100 Stück; Radies 12 Mk. für 100 Bund.

Mitgeteilt v. Pressedelegiert. f. d. Gouv. d. Stadt Brüssel und die Prov. Brabant.

Personalien.

Auszeichnungen.

Scheerer, Gerhard, aus Proskau, ist zum Leutnant befördert worden.

Butzmann, Paul, Amtsgärtner, Athensleben bei Löderburg, erhielt das Eiserne Kreuz.

H. Greve, bis zum Kriege im Pomologischen Institut bei Herrn Direktor *J. Fischer* in Schönborn bei Eutin angestellt, hat das Eiserne Kreuz erhalten. Es mußte ihm leider infolge eines Knieschusses das Bein abgenommen werden. Er wird nach seiner Wiederherstellung seine alte Stellung wieder antreten.

Wir hoffen, daß recht viele und möglichst alle Gehilfen, Arbeiter und Angestellte in Obstbau- und Baumschulenbetrieben, die schwere Verwundungen erlitten haben, in ihre alten Stellungen wieder eingestellt werden.

Es fielen für das Vaterland:

Fleischmann, Joseph, Goßmannsdorf a. Main.

Herrmann, Bernhard, Obst- und Gartenbau-Lehrer, Leutnant d. L., Geisenheim a. Rhein.

Gartenbauinspektor *Heins* in Bremen, langjähriges Mitglied des D. P.-V., entschlief am 3. April. Wir werden ihm ein treues Andenken bewahren. 7892

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Auf die Eingabe des D. P.-V. und des Reichsarbeitsausschusses für Obstbau und Obstverwertung ist unter dem 8. April von dem Herrn Minister der geistlichen und Unterrichtsangelegenheiten in Berlin folgender Bescheid ergangen:

„Mein Erlaß vom 12. Juni 1915, wonach ältere Schulkinder für die Dauer des Krieges auch für die Obsternte auf Antrag zu beurlauben sind, ist für das laufende Jahr besonders sorgsam zu berichten. Nach Lage der Verhältnisse muß verhütet werden, daß auch nur kleine Teile der Obsternte unbenutzt bleiben oder verkommen, weil Obst und die daraus hergestellten Dauererzeugnisse: Obstmus, Obstgallert und Obstsäfte als Ersatz für Butter, Schmalz, Margarine und andere Pflanzen und Tierfette von größter Bedeutung für die Volksernährung sind.

Sehr viele Obstzüchter sind mit ihren Gehilfen und Arbeitern zum Heere eingezogen. Schulkinder können daher durch ihre Mithilfe bei der Obsternte wertvolle Dienste leisten.

Gleichzeitig bringe ich durch Runderlaß vom 15. Mai 1915, betreffend Bekämpfung der Obst- und Gemüseschädlinge und Verwertung der Erzeugnisse des Waldes für die Volksernährung, erneut in Erinnerung.“ *von Trott zu Solz.*

Es empfiehlt sich, daß obstbauliche Körperschaften und Vereine auch an die Ministerien der Bundesstaaten die Bitte richten, das für diese in gleicher oder ähnlicher Weise erfolgt. Der D. P.-V. wird gleichfalls diese Anträge an die Ministerien der Bundesstaaten richten. 7897

Beurlaubung von Gemüsegärtnern. Namens der wirtschaftlichen Verbände des Reichsverbandes für den deutschen Gartenbau war am 8. Januar 1916 an das Kriegsministerium, wie dies auch vom D. P.-V. geschehen ist, der Antrag gerichtet worden, Gemüsegärtner während der Frühsjahrsmonate für die Bestellung im Frühling zu beurlauben. Es ist darauf unter dem 23. März 1916 die folgende Antwort eingegangen:

Kriegsministerium
Allgemeines Kriegs-Departement.

„Auf das Schreiben vom 8. Januar 1916 wird ergebenst erwidert, daß die Wichtigkeit der Gemüsezucht für die Volksernährung und insbesondere des fachkundigen Anbaus von Frühgemüse voll gewürdigt wird. Garnison- und arbeitsverwendungsfähige Gemüsezüchter können, falls ein begründetes Interesse der Volksernährung vorliegt und die militärischen Rücksichten es gestatten, beurlaubt oder in Fällen längeren Bedarfs entlassen und zurückgestellt werden. Gesuche um Beurlaubung oder Zurückstellung sind für den einzelnen Fall an das für den Betrieb örtlich zuständige Königliche stellvertr. Generalkommando zu richten.

Einzelanträgen auf Beurlaubung aus der Front kann nur in Fällen äußerster Notwendigkeit für kurze Zeit Folge gegeben werden. Das dringende Bedürfnis der Urlaubsgewährung ist in jedem einzelnen Falle nachzuweisen und gleichfalls stets dem örtlich zuständigen stellvertr. Generalkommando vorzutragen, das dann die weiteren Veranlassungen trifft.“ *Wrisberg.*

Wir haben darauf aufmerksam gemacht, daß der D. P.-V. und andere große Fachverbände und Vereine Eingaben wegen Beurlaubung nur durch sachverständige Gutachten unterstützen können, die sich auf genaue Kenntnis der Verhältnisse des einzelnen Falles stützen müssen. Wir haben hierdurch bei gestellten Anträgen wegen Beurlaubung, die zunächst von den örtlichen Behörden, Polizeidirektionen, Landratsamt unterstützt und deren Richtigkeit beglaubigt werden muß, in sehr häufigen Fällen den gewünschten Erfolg herbeigeführt. 7893

Obstsorten für den Erwerbsobstbau, die für bestimmte deutsche Obstbaubezirke als erprobt und als die Besten erkannt sind. Wir bitten die Mitglieder des D. P.-V., die für den betreffenden Obstbaubezirk 3—5 geeignetsten oben bezeichneten Sorten von Äpfeln, Birnen, Kirschen, Pflaumen, einschließlich Lokalsorten, dem D. P.-V. zu nennen und ihren Wert, durch den sie sich vor anderen Sorten in dem betreffenden Bezirk für den Erwerbsobstbau und als Volksobst auszeichnen, anzugeben. Wir beabsichtigen über die Eingänge im Zusammenhang in der D. O.-Z. zu berichten.

Was daheim geschieht. In einer an deutsche Fachblätter geschickten, in diesen und auch in der D. O.-Z. 1915, Seite 317, unter der Überschrift „Was daheim geschieht“ veröffentlichten Erklärung wandte sich Herr Baron *von Solemacher* gegen Mißstände in deutschen Gärtnerkreisen, die nach seiner Überzeugung nicht im Einklang mit unserer ernsten Zeit stehen. Der Vorsitzende des Verbandes der Handelsgärtner Deutschlands, Herr *Ziegenbalg*-Dresden, fühlte sich durch diese Erklärung getroffen und wendete sich klageführend an den R. D. G. (Reichsverband für den deutschen Gartenbau). Außerdem hat er bei dem zuständigen Militärgericht in Brüssel gegen Herrn *v. S.* wegen Beleidigung Klage erhoben, die von diesem Gericht zurückgewiesen worden ist mit der Begründung, daß die „Polemik durchaus sachlich und in nicht verletzendem, vornehmem Ton gehalten ist und deshalb auch nicht als Beleidigung angesehen werden kann“. Außerdem habe der Verfasser in Wahrnehmung berechtigter Int ressen*) ge-

*) Um Mißdeutungen des Begriffes „Wahrnehmung berechtigter Interessen“ vorzubeugen, sei der betreffende Satz der Verfügung des Kaiserlichen Militärgerichtes der Provinz Brabant wiedergegeben:

„Wenn Herr Major von Solemacher in der erwähnten Form auf Grund der ihm von den verschiedensten Berufsorganisationen des Garten- und Obstbaus übertragenen leitenden und Ehrenstellungen das Wort ergreift, um die ihm anvertrauten Interessen der rheinischen Gärtnerei, die infolge der unmittelbaren Nähe Belgiens in erster Linie von dem belgischen Außenhandel berührt werden, zu schützen und eine Steigerung des Pflichtgefühls innerhalb des Berufsstandes herbeizuführen, für eine Vertiefung der sittlichen Auffassung von Vereinspolitik und Schrifttum eintritt, so liegt darin zweifellos eine Wahrnehmung berechtigter Interessen im Sinne des 193 E. St. G. B. und kann von einer Beleidigung nicht die Rede sein.“

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach“ und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

handelt. Über die Angelegenheit ist wiederholt im Vorstande des R. D. G. verhandelt und mit Mehrheit des Vorstandes beschlossen worden, die Sache dem Arbeitsausschuß des R. D. G. zur Entscheidung vorzutragen. Dies ist am Sonnabend, den 18. März, in Berlin geschehen.

Ich habe wiederholt ernsten Widerspruch dagegen erhoben, daß der R. D. G. über rein persönliche Auseinandersetzungen zwischen Mitgliedern der dem R. D. G. angeschlossenen Vereine zu Gericht sitzt; der R. D. G. ist nach den Satzungen nur berufen, Meinungsverschiedenheiten zwischen den ihm angeschlossenen Verbänden auszugleichen. Die Versammlung des Arbeitsausschusses beschloß mit Mehrheit, zu erklären, daß der Ausschuß die erwähnten Veröffentlichungen bedauere und daß die von Freiherr *von Solemacher* gegen den Verband der Handelsgärtner Deutschlands erhobenen Vorwürfe der sachlichen Begründung entbehrten. — Es bestand die Absicht, gegen das Verfahren seitens des Reichsverbandes aus den oben angeführten Gründen öffentlich Einspruch zu erheben und für Herrn Baron *von Solemacher* eine Vertrauenskundgebung des Gesamtvorstandes des D. P.-V. in der Deutschen Obstbauzeitung zu veröffentlichen. Dieser Schritt ist unterblieben, weil Herr Baron *von Solemacher* entschiedenen Widerspruch dagegen erhoben hat, mit der Begründung, daß, abgesehen von der völlig unberechtigten Handlungsweise des R. D. G., daheim jetzt unter allen Umständen Friede und Einigkeit herrschen müssen und wir alle in dieser großen ernsten Zeit Größeres zu tun haben, als uns mit solchen verhältnismäßig kleinen Dingen zu befassen. Jeder möge für das Vaterland nach seiner eigensten Art und wie er dies begreift, arbeiten. *Lorgus.*

Die Kunsthandlung von *Eckstein u. Stähle,* von der unsere farbigen Kunsttafeln mit den Abbildungen von Früchten für die D. O.-Z. angefertigt werden, machte dem D. P.-V. schon wiederholt Tausende von Postkarten mit vorzüglichen Abbildungen vom Kaiser, von Generalfeldmarschall *von Hindenburg,* Generalfeldmarschall *von Mackensen* und von einem Landsturmmann zum Geschenk. Wir haben diese Karten an unsere Mitglieder im Feld geschickt, die dadurch sehr erfreut worden sind. Wir sind gern bereit, unseren Mitgliedern, die nicht im Felde stehen, ein Muster zu schicken. 7898

Zur Beachtung! Auf den Zahlkartenabschnitten fehlen häufig die Namen der Absender oder die Namen sind so undeutlich geschrieben, daß man sie nicht entziffern kann. Ohne Namen sind aus den folgenden Orten Zahlkarten eingegangen: „Im April, am 4. aus Bremen, Hattingen und Weimar, am 5. aus Hamburg, Büdingen in Oberhessen, Fechenheim und Magdeburg, am 6. aus Molsheim, Weimar, Veitshöchheim und Elberfeld, am 7. aus Schermen Bez. Magdeburg, Stössen und Wevelinghoven, am 11. aus Siegen und Meldorf.

Wir bitten alle Mitglieder des D. P.-V. diese Fehler, durch die Einsprüche über erfolgte Zahlung entstehen, künftig zu vermeiden. 7899

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Kochs verbesserte Ostheimer Weichselkirsche.*)

Von *Ernst Pflanz*, Baumschulen in *Böhlen* bei Leipzig.

Der Aufsatz des Herrn Landesobstb.insp. *Tetzner* in Altenburg in Nr. 18 der Deutschen Obstbauztg. 1915, S. 295, dürfte wohl allgemein mit Interesse gelesen worden sein. Ist doch *Kochs verbesserte Ostheimer* (auch *Minister von Podbielski* genannt) fast durchgängig als fauler Träger bekannt. Überall, wo ich diese bis jetzt gesehen habe, ließ die Tragbarkeit der Sorte viel zu wünschen übrig. Nur in vereinzelten Fällen wurde bisher von befriedigenden Erträgen berichtet. Um so mehr war ich überrascht, als ich eines Tages unaufgefordert von Herrn *Schmidt* in Altenburg einen Postkorb mit vollbesetzten Zweigen einer Kirsche erhielt, die nach dessen Angabe *Kochs verbesserte Ostheimer* sein sollte. Die Früchte hingen in großen Büscheln an den Zweigen, so daß nur noch wenig Laub durchblickte. Ich muß gestehen, daß ich einen derartigen Behang an einer Sauerkirsche noch nicht gesehen hatte. Selbst der Behang der *Schattenmorelle* wurde durch die Kirsche in den Schatten gestellt. Die Früchte waren der Form nach genau wie ich die Sorte an meinen im Jahre 1906 bezogenen Bäumen kenne, nur in der Reifezeit und im Geschmack war ein merklicher Unterschied, und auch das Blatt der Kirsche von Herrn *Schmidt* war ganz anders als an meinen *Podbielski*-Bäumen. Da mich die Sache sehr interessierte, fuhr ich am nächsten Tage nach Altenburg, um mir an Ort und Stelle die *Schmidt*schen Bäume anzusehen. Der Unterschied zwischen meiner *Podbielski* und der *Schmidt*schen ist auffallend, so daß es für mich feststand, daß ich es mit zwei verschiedenen Sorten zu tun hatte. Während die *Schmidt*schen Bäume einen mehr süßkirschenartigen Charakter aufweisen, hat meine *Podbielski* ebenso wie alle diejenigen, die ich an anderen Stellen, darunter auch in Diemitz, gesehen habe, mehr den Wuchs und das Blatt einer Sauerkirsche. Mit den Abbildungen in Deutschlands Obstsorten stimmte meine als *Podbielski* erhaltene und geführte Sorte vollständig überein. Auch der vereinzelte Behang, wie ihn die Abbildung wiedergibt, ist an den bei mir stehenden Bäumen charakteristisch.

Der starke aufrechte Wuchs, den die photographischen Aufnahmen in Deutschlands Obstsorten zeigen, hat nur geringe Ähnlichkeit mit dem hängenden süßkirschenartigen Wuchs der *Schmidt*schen Sorte. Das Blatt meiner *Podbielski* ist mehr breit und tief dunkelgrün, die Blätter der *Schmidt*schen Sorte sind mehr länglich und schmäler; in der Farbe ähneln sie den Blättern der *Königin Hortensie.* Als die Sendung von Herrn *Schmidt* hier eintraf, waren meine Bäume bereits zehn Tage vorher

*) Siehe D. O.-Z. 1915, S. 295.

vollkommen reif, die *Schmidtschen* Bäume wiesen dagegen noch eine Anzahl unreifer Früchte auf. Im Geschmack sind die Früchte der *Schmidt*schen Sorte etwas süßer als die von meinen Bäumen. Da meine Bäume ebenfalls direkt vom Verbreiter bezogen wurden, es sind 1 Halbstamm und 3 einjährige Veredlungen, die in den 9 Jahren zu stattlichen Bäumen herangewachsen sind, so habe ich zunächst keine Ursache, die Echtheit meiner *Podbielski* zu bezweifeln. Um jedoch eine Klärung der Frage über den Wert oder Nichtwert von *Kochs verbesserter Ostheimer* herbeizuführen, hielt ich eine Veröffentlichung dieser Tatsachen für notwendig. Nach meiner Beobachtung handelt es sich im vorliegenden Falle bei den Bäumen des Herrn *Schmidt* in Altenburg um eine sehr wertvolle Sauerkirsche, die aber in ihren Haupteigenschaften ganz anders ist als die mir bekannte *Kochs verbesserte Ostheimer*. Es ist demnach wohl nicht ausgeschlossen, daß bei den bisherigen Veröffentlichungen über ihre Tragbarkeit zwei verschiedene Sorten in Frage kommen, die unter diesem Namen verbreitet sind, und daß aus diesem Grunde die Urteile über die Tragbarkeit so verschieden sind. Da ich von der Kirsche des Herrn *Schmidt* bereits eine Anzahl veredelt habe, werde ich somit bald in der Lage sein, die beiden Sorten nebeneinander tragbar zu sehen. Jedoch zeigt bereits der Wuchs der Bäume in der Baumschule, daß beide Sorten grundverschieden sind.

Auf den in Heft 18, Seite 295, der D. O.-Z. 1915 von Herrn *Tetzner*, Landesobstbauinspektor in Altenburg (S.-A.) verfaßten Aufsatz über *Kochs verbesserte Ostheimer* sind so viele Erwiderungen eingegangen, die nach reiflicher Prüfung der in Altenburg unter diesem Namen mehrfach verbreiteten Bäume, von denen Früchte dem D. P.-V. zur Beurteilung vorgelegen haben, mit Sicherheit anzunehmen ist, daß die dort beschriebene Sorte nicht die echte *Kochs Ostheimer* ist. Um denen, die auf Grund des *Tetzner*schen Aufsatzes über die *Kochs verbesserte Ostheimer* beabsichtigten sollten, diese Sorte in größerem Maße zu pflanzen, Enttäuschungen zu ersparen, weisen wir auf die warnenden Nachschriften der Herren *Müller* und *Bißmann* hin. Weitere Prüfungen dieser Angelegenheit wird der D. P.-V. in diesem Sommer zur Reifezeit der Früchte durch erfahrene Sortenkenner vornehmen lassen.

Der Vorstand des D. P.-V.

Erwerbsobstbau und Kleinbetriebe.

Von *G. W. Uhink* in *Bühl.*

Ich wäre zu einer genauen Berechnung gar nicht in der Lage, weil der Obstbau trotz seiner großen Ausdehnung in Bühl doch in den Händen gar vieler ruht, die irgend eine andere Lebensstellung haben und den Obstbau nur als Nebenbetrieb betrachten, die meisten Arbeiten selbst verrichten und außer dem klingenden Erfolg in der Liebe zur Sache ihre Befriedigung finden. Sie arbeiten am frühen Morgen und spät am Abend in ihren Obstanlagen; die Tageszeit wird durch ihre sonstige Berufsarbeiten in Anspruch genommen. Während der Obsternte wird wohl auch der eigentliche Beruf an den Nagel gehängt und fast die ganze Arbeitszeit dem Obstbau gewidmet. Nur dadurch, daß jeder Landwirt, jeder Handwerker, Taglöhner, Post- und Eisenbahn-Unterbeamter, jeder Fabrikarbeiter auch Obstzüchter ist, der alle Arbeiten selbst verrichtet, ist es bewirkt, daß der Obstbau der Bühler Gegend zu so großer Blüte gelangen konnte, so daß wir hier den größten Obstversand in Deutschland haben. Während der Obsternte gehen täglich über 100 Waggonladungen Obst von Station Bühl ab, an manchen Tagen sogar bis zu 160 Wagen. Dieser Verkehr wird meines Wissens noch an keinem anderen Ort im Deutschen Reich auch nur annähernd erreicht. Der Aufwand an Arbeit für den Obstbau läßt sich schwer berechnen, da die Obstzüchter sich meist keine Aufzeichnungen machen und ja nur ihre Stunden dazu verwenden, während der sie sich von ihren sonstigen Berufsarbeiten frei machen konnten, auch mir fällt es schwer, in meinem eigenen Betrieb nachzuweisen, welchen Teil von Einnahmen und Ausgaben gerade meine Obstbäume beanspruchen, weil alles so unter der Hand mit gemacht wird. Ich möchte eigentlich von den Einnahmen an Obst in Abzug bringen, was in der Erntezeit in meinem Baumschulbetrieb versäumt wird, da die Erntezeit in die Okulierzeit fällt und dadurch notgedrungen diese Arbeit oft verspätet vorgenommen wird. Im allgemeinen kann ich die Einträglichkeit des Obstbaues so bewerten, daß ich sage: er ist hier eine große wirtschaftliche Hilfe für viele Haushaltungen; sein größter Wert liegt aber darin, daß er eine gesunde Beschäftigung für viele ist und vor allem Liebe zur Scholle erweckt. Dadurch, daß auch die Kinder in den Kleinbetrieben mit zur Arbeit beigezogen werden, wächst ein gesundes Geschlecht heran, was vom vaterländischen Standpunkt gewiß zu begrüßen ist. Daß einer vom Obst b a u sich Reichtümer im eigentlichen Sinne des Wortes erworben hätte, könnte ich, soweit die hiesige Gegend in Betracht kommt, nicht sagen, aber daß viele vom Obst h a n d e l grundreiche Leute geworden sind, ist eine feststehende Tatsache. Ich bin überzeugt, daß, wenn sämtliche Obstanlagen der Bühler Gegend sich in den Händen von nur wenigen kapitalkräftigen Leuten befänden und diese alle Arbeiten durch bezahlte Arbeitskräfte verrichten lassen müßten, dann würde sich ihr Anlagekapital schlecht verzinsen. In dem Bemühen, zur gegebenen Zeit genügend Arbeitskräfte zu bekommen, würde ihnen der Besitz bald verleidet. So aber teilen sich Tausende in den Besitz, verrichten zum größten Teil die Arbeit selbst und haben, wenn sie nicht gerade von Schicksalsschlägen heimgesucht werden, ein behagliches Dasein und das ist ja schließlich alles, was wir von unserem Schöpfer erbitten. 7827

Der Einfluß trockener Sommer auf den Obstbau.

Auszug aus dem Jahresbericht des Schwedischen Pomologen-Vereins für 1914.
Von *R. Stavenhagen* in *Quedlinburg.*

Der Sommer 1914 zeichnete sich in Schweden durch eine außerordentliche Trockenheit aus. So ist 1914 in der Gegend von Mariestad genau genommen von der Blütezeit bis zur Ernte der Obstbäume kein Tropfen Regen gefallen. Der Einfluß dieser Trockenheit hatte allerdings neben verhängnisvollen Schäden auch günstige Wirkungen. Die Schorfkrankheit trat beinahe überhaupt nicht auf. Kirschen hatten sehr gut angesetzt, Pflaumen dagegen wenig. Die Reifezeit des Kernobstes trat im allgemeinen bedeutend früher, zum Teil bis zu zwei Wochen, als sonst ein. Die geernteten Früchte waren im allgemeinen vorzüglich und namentlich zeichneten sich die Äpfel durch außerordentlichen Wohlgeschmack und erhöhten Zuckergehalt aus. Im großen und ganzen hatte jedoch die Trockenheit insbesondere auf Kernobstbäume einen sehr schädlichen Einfluß. Zuerst zeigten sich die Wirkungen an den auf *Paradies* stehenden Apfelbäumen, etwas weniger auf den auf *Doucin,* am wenigsten bei Birnen auf Quittenunterlage. Bei den Äpfeln fielen vielfach nicht nur die halbausgebildeten Früchte ab, sondern auch Blätter und Zweige vertrockneten und fielen massenhaft zu Boden. Der Verfasser des Berichtes entschloß sich Anfang Juli zu einer gründlichen Bewässerung seiner Halbstämme. Die einzelnen Stämme erhielten bis zu 250 Liter Wasser. Die gute Wirkung dieser Maßnahme zeigte sich bald. Der Abfall des Laubes hörte auf und die noch von der Trockenheit verschont gebliebenen Früchte blieben erhalten. Bei allen Bäumen, die auf diese Weise rechtzeitig Wassergaben erhielten, wurde eine normale Ernte erzielt. Früchte von 160 bis 170 Gramm der *Cox' Orangen-Rtte.* waren keine Seltenheit. Dagegen zeigte sich deutlich, daß die Bäume, wo die Bewässerung zu spät erfolgte, nicht mehr zu retten waren. Ein Unterschied von 3 Wochen bedeutete schon viel. Diese Bäume warfen ihre Früchte trotz der Bewässerung und das Wenige, was am Baume blieb, war unverwendbar. Das bisher Gesagte galt vornehmlich von Äpfeln. Gesunde Birnenhalbstämme auf Quitten kamen auch ohne Bewässerung durch, allerdings gab es auch hier Ausnahmen. 7828

Etwas über die Blütenbiologie der Obstbäume.

Von *Nils Sonesson,* Schriftführer und Leiter für die Versuchs-Wirksamkeit des Schwedischen Pomologischen Vereins, *Stockholm.*

Über die Blütenbiologie im allgemeinen ist viel geschrieben worden; über die Biologie der Obstblüten ist jedoch vieles immer noch nicht aufgeklärt trotz der Bedeutung, die eine volle Aufklärung der Blütenverhältnisse für die Einträglichkeit der Obstkulturen zu spielen scheint.

Der erste, der in neuer Zeit eingehende Forschungen darüber gemacht hat, ist der Amerikaner *Waite,* der seine Beobachtungen in seiner Arbeit „Blütenbestäubung bei Birnbäumen" klargelegt hat.

Die Veranlassung dazu, in größerem Maßstabe über die Blütenbiologie des Birnbaumes Forschungen anzustellen, war wahrscheinlich eine Beobachtung, die *Waite* im Jahre 1892 bei einem Besuche in Chestnut Farm machte. Die dortige Obstplantage bestand ursprünglich aus 22000 Bäumen von der Sorte *Williams Christbirne,* die damals 18 Jahre alt waren, ohne eine einzige volle Ernte geliefert zu haben. Nur einmal, als zwölfjährige Bäume trugen sie durchschnittlich 5,5 Liter, aber sie hätten in diesem Alter eine mindestens 5 mal so große Ernte liefern müssen. 1891 gaben die Bäume etwa 2 Liter im Durchschnitt für den Baum, und im Jahre danach war die Ernte gleich Null.

Waite berichtet, daß er in der Anlage zwei Bäume der Sorte *Clapps Liebling* fand, die in bedeutender Entfernung voneinander standen und irrtümlich in die *Williams*-Pflanzung hineingekommen waren. Er beobachtete, daß obwohl *Williams* im allgemeinen keine Früchte trugen, die *Williams*-Bäume, die rings um die *Clapps Liebling*-Bäume standen, voller Früchte hingen, und ferner daß die Äste von 12 großen *Williams*-Bäumen in nächster Nähe der *Clapp* stark hängend waren, eine deutliche Folge reicher Ernten in vorhergehenden Jahren. Das gleiche fand er auf einer anderen Stelle im Garten rings um einen Baum der Sorte *Buffum.* Ein Muttergarten nebenan, der bedeutend älter als die große Plantage war, hatte alle Jahre sehr gute Erträge geliefert, und es war deshalb gerade wegen der guten Erfolge bei *Williams* die große Pflanzung angelegt worden. Die jungen *Williams*-Bäume, die gerade an der Grenze des alten Gartens standen, hatten im allgemeinen zufrieden getragen.

Mit diesen Beobachtungen glaubte *Waite* die Lösung des Rätsels gefunden zu haben, und auch der Befund, den er im vorhergehenden Jahre auf einer anderen Stelle festgestellt hatte, nämlich daß *Williams* keinen Fruchtansatz hatten, wenn der Insektenbesuch verhindert wurde, gewann hier eine glänzende Bestätigung. Er stellte sich nun die Frage: Sind die Insekten denn so nützlich für die Blüten, weil sie diesen Blütenstaub von anderen Sorten überführen?

Es sei noch bemerkt, daß die Bäume in der erwähnten Plantage immer reich blühten, beinahe zu reich, aber daß die jungen Früchte immer gleich abfielen.

Waite fand dann auch, daß folgende in Nordamerika angebaute Birnensorten mehr oder weniger selbst-steril waren, nämlich *Birne von Anjou, Williams, Philippsbirne (Doppelte Philippsbirne), Clairgeau, Clapps Liebling, Lawrence, Gute Louise, Sheldon, Congres, Hochfeine B.B., Nelis, Herzogin von Angouleme, Bosc, Holzfarbige B.B.* und *Seckelsbirne.*

Der Unterschied der beiden Klassen ist jedoch nicht immer uneingeschränkt; die

Selbststerilisation ist aber doch stark hervortretend z. B. bei *Williams*, wo die kreuzbefruchtete Blüten große, wohlentwickelte Früchte lieferten, die selbstbefruchteten aber kleine und von ganz anderem Aussehen, nämlich stark verlängerte. Die Entwicklung der Samenkerne zeigte verschiedenes von Interesse: bei Kreuzbefruchtung wurden die Kernen groß und gut entwickelt und in reichlicher Menge gebildet, bei der Selbstbefruchtung waren nur wenige und sehr kleine verkümmerte Samen. Dabei zeigten die durch eigenen Blütenstaub erhaltenen Früchte starke Neigung zum Welken, währenddem die Kreuzungsfrüchte, die gleichzeitig geerntet wurden, ganz vorzüglich reiften.

Waite stellte seine Birnenversuche an nicht weniger als 144 Bäumen von 38 Sorten an; er zieht aus den Versuchen folgende Schlußfolgerungen, die hier wörtlich wiedergegeben werden:

1. Viele von unseren gewöhnlichen Birnensorten fordern Kreuzbefruchtung; sie sind im allgemeinen nicht imstande, Früchte von eigenem Blütenstaub anzusetzen.

2. Gewisse Sorten setzen Frucht durch eigenen Blütenstaub an.

3. Kreuzbefruchtung besteht in der Anwendung von Blütenstaub von anderen angebauten Sorten und nicht von anderen Bäumen derselben Sorte.

4. Selbstbefruchtung geht vor sich, sofern fremder Blütenstaub nicht vorhanden ist. Daß der Fruchtansatz bei Selbstbefruchteten ausbleibt, beruht auf der Sterilisation des Blütenstaubes und nicht auf mechanischen Ursachen.

5. Sorten, die vollständig selbststeril sind, werden leicht kreuzbefruchtet.

6. Nahrungsverhältnisse und Lage beeinflussen den Fruchtansatz sowohl bei eigenem als bei fremdem Blütenstaub.

7. Der Blütenstaub wird von Baum zu Baum von Bienen und anderen Insekten übergeführt und nicht durch den Wind.

8. Schlechtes Wetter während der Blütezeit ist mit großem Nachteil für den Fruchtansatz verknüpft, weil die blütenbesuchenden Insekten dadurch ferngehalten werden.

In gleicher Ausdehnung wie bei Birnen hat *Waite* auch bei Äpfeln blütenbiologische Versuche gemacht und er ist zu etwa dem gleichen Ergebnis gekommen.

Die Äpfelblüten sind stärker entwickelt als die Birnblüten und infolge ihres feineren Geruchs und ihrer auffallenden Farbe locken sie die Insekten, besonders die Bienen, mehr an. Die Äpfel- und Birnblüten sind etwa gleichartig gebaut. Der einzige Unterschied besteht darin, daß die Basis der Staubblätter bei Äpfelblüten groß und behaart ist, und sie sich statt wie bei den Birnen nach außen zu biegen, sich gegen die Mitte zusammenziehen. und dicht an den Pistillen (Fruchtblätter) heranschließen. Hierdurch wird der Blütenboden vollständig gedeckt, weshalb nur größere Insekten, wie Bienen und Hummeln, die mit ihren Saugwerkzeugen die Staubblätter trennen können, Nutzen von den Blüten zu ziehen vermögen. Hummeln und Bienen besuchen auch nur sehr selten Birnenblüten, und wenn sie es tun, fliegen sie schnell wieder fort; gerne und fleißig besuchen sie aber die Äpfelblüten.

Nach dem Urteil *Waites* hat der Honig von Äpfelblüten feineren Geschmack als der von Birnenblüten, und da die Apfelblüten deshalb mehr lockend sind, sei es annehmbar, daß die Birnen gezwungen sind, früher aufzublühen, damit die Bienen nicht durch die Apfelblüten weggelockt werden. Tatsächlich würden Birnblüten mit den Apfelblüten nicht konkurrieren können, wenn sie gezwungen wären, gleichzeitig zu blühen.

Trotzdem Apfelblüten kräftiger entwickelt sind als Birnblüten, setzen Birnblüten doch mehr Früchte an. Ein Fruchtansatz von 5 bis 6 Prozent der Blüten gibt eine normale Apfel-Ernte, während ein Fruchtansatz von etwa 13 Prozent der Blüten bei Birnen der gewöhnliche ist.

Gerade wie man in Amerika vor mehr als 20 Jahren ganz überrascht über die Entdeckungen *Waites* wurde, ist man auch in der obstbaulichen Praxis Schwedens ein wenig zweifelnd geworden über die moderne Art bei dem Pflanzen in größeren Plantagen mit Rücksicht auf die Blütenverhältnisse der Obstbäume.

Vor einigen Jahren pflanzte einer der größten Obstzüchter Schwedens, Direktor *A. Hedström*, Helsingborg, eine große Anzahl von Bäumen der Sorte *Cox' Orangen* an. Er hatte schon gute Erfahrungen über diese Sorte und dachte, daß sie dort außerordentlich gute Erfolge geben würden. Zwergbäume wurden in zwei Quartieren ausgepflanzt. Die Vorsicht riet ihm, nicht alles auf eine Karte zu setzen. Deshalb wurden in dem einen Quartier, von 1020 Bäumen sämtliche Bäume in allen drei Reihen von der Sorte *Blenheim* genommen, während dem entsprechende Bäume in den anderen Quartieren von *Cox'* auf Wildling genommen wurden. Im Jahre 1912 wurden hie und da ein paar Früchte geerntet, 1913 gaben die Bäume ein klein wenig mehr und 1914 noch etwas mehr als vorher, aber doch nicht einmal ein Zehntel von dem, was man von Bäumen in diesem Alter verlangen könnte.

Da man von Untersuchungen, die in England gemacht waren, wußte, daß eine ganze Menge Sorten selbststeril sind, kam man auf den Gedanken, daß die geringe Tragfähigkeit mit ausgeschlossener Kreuzbefruchtung zusammenhing. Man hatte ja auch von England erfahren, daß *Cox'* beinahe selbststeril war.

Um dieses nachzuprüfen, wurden im Jahre 1914 bei Alnarp (Obst- und Gartenbauschule) Bestäubungsversuche angestellt, wobei man folgendes feststellte:

Cox' Orangen: 66 Blüten mit eigenem Blütenstaub befruchtet, gaben 0 Früchte; 63 Blüten mit Blütenstaub von *Goldparmäne* gaben 7 Früchte;

Goldparmäne: 27 Blüten mit Blütenstaub von *Cox'* 20 Früchte, 64 Blüten mit eigenem Blütenstaub 0 Früchte, 14 Blüten mit Blütenstaub von *Prinzenapfel* 12 Früchte;

Prinzenapfel: 117 Blüten mit eigenem Blütenstaub gaben 2 Früchte, die sehr bald abfielen, 81 Blüten mit Blütenstaub von *Cox'* 10 Früchte;

Maglemer A.: 42 Blüten mit eigenem Blütenstaub gaben 0 Früchte, 21 Blüten mit Blütenstaub von *Weißer Astrachan* 3 Früchte;

Svanetorpapfel: 162 Blüten mit eigenem Blütenstaub gaben 2 Früchte, die bald abfielen, 216 Blüten mit Blütenstaub von *Maglemer* 81 Früchte.

Sämtliche durch Kreuzbefruchtung erhaltene Früchte blieben sitzen und erreichten ihre volle Entwicklung.

Die Versuche sind ja ziemlich klein, zeigen aber doch, daß die genannten Sorten vollständig selbststeril sind. Größere Versuche in gleicher Richtung und mit etwa den gleichen Ergebnissen liegen von England vor, auf die ich jedoch hier nicht eingehen kann.

Wir kehren nochmals zu den *Hedström*schen Anlagen zurück. Schon früh im Sommer vorigen Jahres konnte man sehen, daß der Fruchtansatz trotz reichlicher Blüte viel zu wünschen übrig ließ. Bei näherer Untersuchung fand man, daß die Bäume in dem Quartiere mit eingepflanzten *Blenheim* überall sehr schwach mit Früchten besetzt waren, während das andere Quartier mit nur *Cox'* guten Fruchtansatz nur an der Seite hatte, die an den älteren Obstgarten mit gemischten Sorten angrenzte. Von Reihe zu Reihe nahm der Fruchtansatz so deutlich ab, daß man bei dem Ernten sich veranlaßt sah, die Ernte zu messen, um ein entsprechendes Ziffernmaterial zu erhalten. Gleich große Bäume in selber Anzahl (etwa 35 Stück in jeder Reihe) standen in den Reihen.

Man erhielt folgendes Resultat:

1.	Reihe	280	Liter,
2.	,,	270	,,
3.	,,	175	,,
4.	,,	175	,,
5.	,,	150	,,
6.	,,	100	,,
7.	,,	150	,,
8.	,,	100	,,
9.	,,	100	,,
10.	,,	100	,,
11.	Reihe	100	Liter
12.	,,	50	,,
13.	,,	50	,,
14.	,,	75	,,
15.	,,	30	,,
16.	,,	35	,,
17.	,,	50	,,
18.	,,	25	,,
19.	,,	40	,,
20.	,,	25	,,
21.	,,	50	,,
22.	,,	30	,,
23.	,,	30	,,
24.	,,	36	,,
25.	,,	30	,,
26.	,,	25	,,
27.	,,	35	,,
28.	,,	10	,,
29.	,,	5	,,

Also je weiter ab man von dem alten Muttergarten kam, desto geringer wurde der Fruchtansatz. Dies beweist, daß eine Zwischenpflanzung von blütenstaubspendenden Sorten unbedingt notwendig ist, wenn man gute Erfolge von den betreffenden Obstbäumen erzielen will.

Da der Raum der D. O.-Z. eine nähere Erläuterung dieses Themas nicht gestattet, sei auf folgende Literatur hingewiesen:

Waite: The Pollination of Pear Flowers; Pollination of Pomaceous Fruits.

Chittenden: Pollination in Orchards, Journal of the Royal Horticultural Society, Dec. 1913 und April 1914.

The Gardens Chronicle von dem 6. und 13. Dez. 1913, dem 14. März und dem 4. April 1914.

Sonesson: Iakttagelser över fruktträdens blomningsbiologi.

Es muß jedoch hervorgehoben werden, daß eine vollständige Klarheit über die hier erwähnte Erscheinung ganz sicher von der größten Bedeutung für den Erwerbs- und Großobstbau sein wird. 7820

Formaldehyd gegen den amerikanischen Stachelbeermeltau.

Großer Schaden und Ernteausfall ist in den deutschen Beerenkulturen schon durch das Auftreten des amerikanischen Stachelbeermeltaues entstanden, der in den letzten Jahren sich fast überall in Ostdeutschland (Schlesien und Posen) bemerkbar machte und dessen außerordentlich schneller Verbreitung mit allen Mitteln gesteuert werden muß.

Er ist eine der gefährlichsten Pflanzenkrankheiten und nach einem Bericht von Herrn Dr. *Neger* in Nr. 37 der „Sächsischen landwirtschaftlichen Zeitschrift" vom 14. August 1915 im vergangenen Jahre auch in Sachsen an verschiedenen Orten aufgetreten. Rechtzeitig einsetzende Vorbeugungs- und Bekämpfungsmaßnahmen dürfen daher nicht unterlassen werden. Glänzenden Erfolg hat Herr Brennereiverwalter *B. Panten* in Kazmierz-Posen bei Anwendung der Formaldehydbespritzung zu verzeichnen, nachdem in früheren Jahren Kalk und Blaustein vollständig versagten. Er wandte eine einprozentige Lösung von Formaldehy 40 Prozent Vol. „Marke Riag" derart an, daß er die Sträucher im zeitigen Frühjahr, ehe sie Blätter trieben und dann nochmals vor der Blüte so bespritzte, daß die Holzteile und Blätter von allen Seiten gut benetzt waren. Auch Pilze und das an den älteren Pflanzen befindliche Moos wurden gleichzeitig abgetötet.

Formaldehyd ist ein in der Schädlingsbekämpfung, besonders als Saatgetreidebeize bekanntes Mittel, Verbrauchseinschränkungen liegen nicht vor und es ist als billig zu bezeichnen. 7901

Vom Winde bewegte Scheuchvorrichtung für Vögel, Mäuse, Maulwürfe usw.

Um aus Gärten, Wiesen usw. Mäuse, Maulwürfe u. dgl. Tiere zu vertreiben, hat Frau *Christine Kämpgen* eine einfache, billig herzustellende und wirksame Vorrichtung erfunden, darin bestehend, daß ein im Erdboden eingesetzter Hohlkörper, beispielsweise alte Wein-

flaschen usw., durch eine vom Winde bewegte Klopfvorrichtung angeschlagen wird, wobei der an den Hohlwänden erzeugte Schall von der Erde weitergeleitet wird und in kurzer Zeit sämtliches Getier vertreibt. Die Vorrichtung ist unter Nr. 275 264 in Deutschland patentiert worden. Abb. 1 zeigt eine Vorderansicht, Abb. 2 eine Seitenansicht derselben. Sie besteht aus einer auf den Hals der leeren Flasche *d* lose aufgesetzten Windfangplatte *a*, an der ein mit einem Klöppel *c* versehener Stab *b* befestigt ist. Damit es nicht in die Flasche hineinregnen kann, sitzen an der Platte *a* zwei Aufsätze *f*.

Die Wirkungsweise der Vorrichtung ist die, daß die Platte *a* sich selbsttätig in die Windrichtung einstellt und durch ihre ständige Hin- und Herbewegung den Klöppel *c* fortwährend gegen die eine oder andere Flächenseite derselben zum Anschlagen bringt. 7918

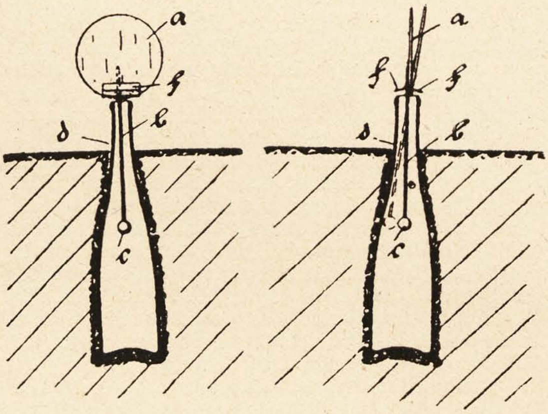


Abb. 1. Abb. 2.
Vom Winde bewegte Scheuchvorrichtung für Vögel, Mäuse, Maulwürfe usw.

Mais für deutsches Klima.

Mais wird auch in Norddeutschland ohne besondere Mühe vor dem Herannahen der ersten Herbstfröste reif, wie ich dies schon seit 30 Jahren beobachtet habe. Im späten April oder anfangs Mai wird er im Abstand von 35—40 cm wie Bohnen im Trippel 2—3 Kerne auf einen Fleck gelegt. Wenn möglich wählt man ein etwas warm und feucht gelegenes Stück Land zum Anbau. Etwaige Quecken werden durch die starken Wurzeln und Beschattung der Stauden vollständig getilgt, auch ein Nutzen, der für unkultivierten Acker oder Gartenland sehr dienlich ist. Der Acker muß natürlich so lange behackt werden, als der Mais noch klein ist und man noch dazwischen gehen kann. Die Stauden werden 1—1,20 m hoch, nicht so hoch wie Futtermais, und werden von Kaninchen gerne gefressen. Im frühen Oktober können die Kolben gebrochen werden. Das Herausmachen der Kerne geht leichter, so lange die Kolben noch nicht stark eingetrocknet sind.

Julius Krull, Kreisobstbaumwärter für den
7894 Saalkreis in *Halle a. d. S.*

Welche Aussichten bietet die diesjährige Obsternte in der Provinz Sachsen?

Die vorjährige reiche Birnenernte hat vielfach einen geringen Knospenansatz zur Folge. Ganz auffallend macht sich die bei der sonst zu reicher Fruchtholzbildung neigenden *Hardenponts W.-B.B.* bemerkbar, die fast gar keine Blüten zeigt. Auffallend reich haben dagegen *Forellenbirne* und auch *Clairgeaus B.B.* angesetzt, mäßig *Williams Christbirne, Birne von Tongres, Diels B.B.*

Die Apfelbäume haben reicher angesetzt als die Birnenbäume, besonders voll versprechen zu blühen: *Lord Grosvenor, Minister von Hammerstein, Cox' Orangen-Rtte.* Süßkirschen sind dicht mit Blütenbüscheln besetzt und *Schattenmorellen* werden wie beschneit aussehen. Zwetschen versprechen nach dem Ruhejahr auch eine gute Ernte. Dies ist bei dem Reichtum an Zwetschenbäumen in der Provinz Sachsen eine glänzende Aussicht; unsere Hausfrauen werden ihre Mustöpfe wieder füllen können.

Aprikosen und Pfirsiche stehen jetzt — 10. April — fast überall in voller Blütenpracht.

Bis jetzt ist der Frost noch gnädig vorübergegangen, aber besorgt schauen wir Obstzüchter bei dem häufigen, plötzlichen Wechsel von Sonnenschein und rauher Luft in die Zukunft. Gerade in diesem Jahre wäre es von außerordentlicher Bedeutung, wenn der vielversprechenden Blüte eine entsprechende Ernte folgen würde. 7896

J. Müller in *Diemitz.*

Obsternte, Obsthandel und Obstverwertung.

Obst- und Gemüsehandel der Zentralmarkthalle in Berlin am 15. April d. J.

Im Gegensatz zu den Verkaufsständen von Pflanzen und Blumen in der Markthalle zwischen Friedrich- und Lindenstraße in Berlin, wo sehr viele Stände schon seit langer Zeit leer stehen und andere mit nur einzelnen immer wiederkehrenden Arten und Pflanzen und Blumen, z. B. mit Hyazinthen, Tulpen, Narzissen, Krokus u. a. m., dann mit Flieder, Azaleen, Rhododendron und in letzten Wochen auch mit Rosen besetzt sind, sind die Obst- und Gemüsestände in der Zentralmarkthalle am Alexanderplatz reicher beschickt und es waren dort am 15. April verhältnismäßig recht große Vorräte. Diese bedeuten allerdings für den Riesenverbrauch von Berlin nicht viel, wenn sie nicht täglich durch neue Zufuhren ergänzt werden. Auffallend waren die großen Mengen italienischer Äpfel, die über die Schweiz mit einer Reisezeit von etwa drei Wochen vom Abgangsort in Italien bis zur Ankunft in Berlin immer noch eingehen. Einzelne Großhändler haben in der letzten Zeit 4 bis 6 wöchentlich und auch noch mehr Waggons erhalten. Die italienischen Äpfel sind zwar alles andere als Tafeläpfel, aber sie sind als Wirtschaftsäpfel recht brauchbar. Der Verlust an kleinen angefaulten oder ganz verfaulten, die gleich bei dem Ausladen aussortiert

werden, ist ein ziemlich großer. Es waren drei italienische Sorten vertreten, die mir von einem der Obstgroßhändler genannt wurden als: *Durelli, Camperalli, Rosa Romane.* Ich habe diese Namen nicht in dem in unserer Büchersammlung vorhandenen besten pomologischen Werke von Professor *G. Molon*: Pomologia, gefunden. Die Früchte sind süß, zum Teil auch saftig; sie zeichnen sich durch eine sehr feste starke Schale aus. Beste Früchte davon wurden im Großhandel mit 35 bis 40 Mk., kleinere mit 26 Mk., Ausschuß, kleine und teilweise angefaulte mit 12 Mk. für 50 Kilo verkauft. Schöner als die italienischen waren holländische Äpfel, die nicht mehr im Übermaß — vornehmlich *Schöner von Boskoop* — vorhanden waren. Die letzteren kosteten 45 bis 50 Mk., im Kleinhandel 65 bis 70 Mk., in Läden teurer. *Boskoop*, die ich im Laufe der letzten Wochen in Berlin gekauft und gegessen habe, waren verhältnismäßig noch recht saftreich und wohlschmeckend. Dies ist um so auffälliger, als die Früchte bei der losen Ladung in Waggons und durch Ein- und Ausladen mittels Schaufeln nicht gerade besser werden.

Am schönsten waren deutsche Äpfel, die in den letzten Wochen in beträchtlichen Mengen aus dem Alten Lande bei Hamburg in den bekannten Altenländer Sorten: *Pfannkuchenapfel, Altenländer Glockenschurapfel* kamen. Ich habe im Aussehen und Geschmack noch nicht schönere Äpfel aus dem Alten Lande gesehen, als die um Mitte April in der Zentral-Markthalle und auch überall in den Obstläden zum Verkaufe standen. Preis 45 bis 50 bis 60 Mk. für 50 Kilo. Aus der Schweiz: außergewöhnlich große und schöne *Rheinische Bohnäpfel*, 32 bis 37 Mk. für 50 Kilo.

Von Südfrüchten war der Markt mit Zitronen überladen, die im Kleinverkauf mit 5 bis 6 Pfg. in schönen Früchten verkauft wurden; auch Apfelsinen und andere Südfrüchte, eßbare Kastanien waren noch ziemlich reichlich vertreten. Sehr schöne Ananas, die durch die Zentral-Einkaufsgesellschaft gekauft waren, kosteten 2.25 Mk. für ½ Kilo.

In den Gemüseständen leuchteten die prächtig rot gefärbten Rhabarberstiele überall hervor, die in sehr großen Mengen und wohl ohne Ausnahme aus den Vierlanden bei Hamburg kamen. Es waren ganz prachtvolle rote lange, starke und zarte Stiele, die für erste Ware Mitte April 20 Mk. für 100 Stiele erzielten. Kleinerer dünnerer Erstlings-Rhabarber aus dem Freien kosteten 100 Stück 6 Mk. Das meiste Gemüse war holländisches, darunter viel holländischer Blattspinat, von dem die äußeren Blätter nacheinander abgepflückt und erst später die ganze Spinatstaude abgeschnitten wird, die fast wie ein kleiner Salatkopf groß ist, Preis 30 Mk. für 50 Kilo. Die gleiche Sorte wird in belgischen Weinhäusern viel angezogen. Die Blätter werden in den Häusern viel zarter und können während des ganzen Winters geerntet werden. Prachtvoller holländischer Kopfsalat in sehr großen Mengen, bei denen die Gleichmäßigkeit der Köpfe und Verpackung hervorstach, kostete im Großhandel 100 Stück 6 bis 7 Mk. Holländischer Wirsing, goldgelber, sehr feste Köpfe, wie zum Einbeißen 36 Mk. für 50 Kilo. Holländische Mohrrüben (Rote Wurzel), Riesen in der Größe wie Zuckerrüben, waren wohl Viehmöhren, kosteten 13½ bis 15 Mk. für 50 Kilo. Es waren oft Waggons zum Teil oder ganz verdorben eingelaufen. Holländische Zwiebel sind in der letzten Zeit etwas gefallen; sie kosteten je nach Beschaffenheit 37, 38 und 40 Mk. für 50 Kilo. Außer den genannten Arten war noch viel Spinat aus dem freien Lande, holländische Gurken, Kohlrüben, weniger Weiß- und Rotkohl vorhanden. Auffallend waren in manchen Verkaufsständen große schöne zarte Kohlrabi aus Dresden, die 25 bis 30 Mk. für 100 Stück kosteten. Die Vorräte waren groß, aber doch lange nicht in dem Maße groß, als in anderen Jahren. 7925

Belgischer Marktbericht.

Marktpreise in Brüssel am 15. April 1916. Äpfel sehr schön; Hopfensprossen zahlreich.

Äpfel: *Königlicher Kurzstiel* 0.56—1.45 Mk., *Bellefleur* 0.40—0.60 Mk., *Renetten* 0.72 bis 1.20 Mk.; Kochbirnen 0.40—0.64 Mk., Hopfensprossen 0.72—0.88 Mk., Knoblauch 3.40 Mk. 1 Kilo; Lauch 0.12—0.36 Mk. 1 Bund, Morcheln 1.80 bis 4.80 Mk. 1 Maß, Mechelner Spargel 1.80 bis 3.20 Mk. 1 Bund.

Marktpreise in Mecheln vom 4. bis 13. April 1916. Kopfsalat 12.80 Mk., Bleichzichorie 22.40 Mk., Schwarzwurzel 24 Mk. für 100 Kilo; Lauch 2.40 Mk., Sellerie 4.80 Mk. für 100 Stück.

Mitgeteilt vom Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und die Provinz Brabant. 7902

Ein neues Konservierungsverfahren für Früchte.

Wie die „Zeitschrift für Kohlensäureindustrie" berichtet, hat *Edward Cooper*, Kommissär für Gartenbau in Kalifornien, ein neues Verfahren zur Konservierung von Früchten ausgearbeitet. Es ist eine bekannte Tatsache, daß die Fäulnisbakterien, wie viele andere, zu ihrer Existenz den Sauerstoff der atmosphärischen Luft brauchen; schließt man diesen aus, hört die Vegetation dieser Organismen auf. Darauf beruht das *Cooper*sche Verfahren. Bekanntlich produziert Kalifornien herrliches Obst in enormer Menge, das vor allem nach den großen Städten des Ostens transportiert wird. Selbstverständlich geht dabei viel durch Fäulnis verloren, was bei dem hohen Preise mancher Sorten einen gewaltigen Ausfall ergibt. Zahlreiche Versuche führten *Cooper* zur Anwendung eines hermetisch verschließbaren Gefäßes aus einem starken Papier, das durch Imprägnation mit einem bestimmten geruchlosem Harze luftdicht gemacht ist. Nach Füllung der Gefäße, welche die Größe der gewöhnlich für den Obsttransport verwendeten Körbe haben, bleibt nur eine kleine Öffnung zunächst für den Luftaustritt offen. Eine Anzahl solcher Gefäße wird in einen Stahlzylinder gebracht, dessen Luft dann durch reinen Stickstoff ersetzt wird. Durch ein besonderes Verfahren werden die Gefäße noch innerhalb des Zylinders versiegelt. Birnen, Weintrauben, Kirschen und andere Früchte hat *Cooper* auf diese Weise nach sechs Monaten in ausgezeichnetem Zustande den Behältern entnommen. Jedenfalls ist dieses Verfahren vom wirtschaftlichen Standpunkte aus von großer Bedeutung.

Borsäure als Konservierungsmittel. Bei der Erörterung der Zulässigkeit Borsäure enthaltender Nahrungsmittel hat die Versammlung des Verbandes beamteter Nahrungsmittelchemiker Düsseldorf, Januar 1916, mit Rücksicht auf die volkswirtschaftliche Bedeutung der Einfuhr von Lebensmitteln aus dem Auslande keine Bedenken dagegen, daß deren Einfuhr auch dann gestattet wird, wenn sie in ihrer Zusammensetzung nicht völlig den scharfen Bestimmungen der deutschen Gesetze entsprechen, im übrigen aber gute, nicht gesundheitsschädliche Waren darstellen, wie z. B. mit wenig Borsäure versetzte Margarine. Die Versammlung hält dagegen eine Verwendung von Borsäure bei der Herstellung von Nahrungsmitteln im Inlande nicht für zulässig und erwünscht. 7919

Apfelmarkt in zementierten Gefäßen zum Aufbewahren ist im allgemeinen nicht sehr zu empfehlen, da sich gewisse Verschlechterungen in Farbe und Geschmack ergeben. Spielt dies keine Rolle und läßt es sich mit der späteren Fabrikation vereinigen, d. h. muß doch aufgefärbt oder aromatisiert werden, so kann die Aufbewahrung in zementierten Gefäßen als Notbehelf gelten. Wir empfehlen zur Aufbewahrung Fässer oder Glasballons. Dr. *S.*

Haftung der Eisenbahn für die Sicherheit ihrer zur Entladung gestellten Wagen.

(Nachdruck verboten.)

Der Kläger, der bei der Firma M. in Gießen als Lagerist angestellt war, wurde am 6. April 1914 auf dem Güterbahnhof in Gießen, als er im Begriffe war, einen für die Firma angekommenen Waggon Kartoffeln, der auf einem Nebengeleise stand, auszuladen, und vor dem Waggon stand, dadurch verletzt, daß die schwere Schiebetüre des Waggons beim Zurückschieben sich aus der Laufschiene, in der sie geführt wurde, löste und auf seinen Kopf fiel. Durch den Unfall behauptet er vollkommen erwerbsunfähig geworden zu sein; er nimmt auf Ersatz seines Schadens den beklagten Eisenbahnfiskus in Anspruch. Die Vorinstanzen haben die Klage abgewiesen. Das Reichsgericht verwies die Sache zurück mit folgender Begründung:

In der Verneinung der Anwendbarkeit des Paragraphen 1 des RHPflGes. war nach dem Stande der reichsgerichtlichen Rechtsprechung dem Berufungsgericht nicht entgegenzutreten. Die Entladung stillstehender Güterwagen steht außerhalb des Beförderungsbetriebes der Eisenbahn; damit auch das Öffnen der Wagen zum Zwecke der Entladung. Das Öffnen der Personenwagen auf den Zwischenstationen oder auch bei der Ankunft an der Endstation zum Zwecke des Aussteigens der Fahrgäste kann nicht zum Beweise für die gegenteilige Auffassung herangezogen werden. Dem Berufungsgericht ist nun zwar weiter auch darin beizustimmen, daß den Eisenbahnverwaltungen nicht zugemutet werden kann, ältere Wagen, die noch gebrauchsfähig sind, allein aus dem Grunde von weiterer Verwendung im Beförderungsbetriebe auszuschließen, weil ihre Einrichtungen einem früheren Stande der Technik entsprechen und der Vervollkommnung entbehren, die dem neueren Betriebsmaterial eigen ist. Indessen ist nicht dieser Gesichtspunkt für die Beurteilung des gegenwärtigen Falles entscheidend. Der Wagen war nicht nur alt und seine Verschlußeinrichtung veraltet; die letztere ermangelte auch einer hinreichenden Sicherheit, da die Lockerung der nur einseitigen Befestigung der Leitschiene die Tür des Haltes in der Leitschiene beraubte. Das Alter des Wagens begünstigte aber offenbar das Lockern der Schrauben, und dadurch wurde eine wirkliche Gefahr erzeugt. Die fortdauernde Verwendung solcher alter Wagen mit alten und fehlerhaften Einrichtungen wird, wenn die letzteren im Verkehr für Personen oder Sachen gefährlich werden können, wenigstens dann als schuldhaft angesprochen werden können, wenn die Beseitigung des Sicherheitsmangels ohne erhebliche Kosten und technische Schwierigkeiten erreicht werden konnte, so daß die Wagen selbst alsdann weiter verwendungsfähig blieben. Nach dem Ergebnis der Beweisaufnahme liegt es nahe, daß durch eine entsprechende Sicherung am anderen Ende die Leitschiene und damit die Tür gehörig befestigt und damit die Gefährlichkeit behoben werden konnte. War eine solche Verbesserung möglich, so war sie für die Eisenbahnverwaltung, die solche Wagen in ihrem Betriebe laufen ließ, auch geboten. Der Umstand, daß im gegebenen Falle der Wagen nicht dem beklagten Preußischen Eisenbahnfiskus, sondern zu dem Wagenparke der Württembergischen Staatseisenbahn gehörte, steht dem nicht entgegen. Für die Benutzung in seinem Betrieb ist der Beklagte verantwortlich, der die fremden Wagen in seinem Verwaltungsbereiche dem Verkehr zugeführt hat. Eine Verständigung mit dem Eigentümer über die notwendigen Verbesserungen der fehlerhaften Wagen würde voraussichtlich unschwer zu erzielen sein. Von diesem Gesichtspunkte aus wird die Frage, ob den Beklagten in seinen Vertretern ein Verschulden trifft, einer erneuten Prüfung unterworfen sein. Daneben kann vielleicht auch die Frage kommen, ob nicht Weisungen dahin ausführbar gewesen wären, daß, wo Wagen von bestimmten veralteten und an sich fehlerhaften und nicht genügend sicheren Einrichtungen in einem Zuge sich befinden, eine Prüfung solcher Wagen auf ihre Sicherheit auch auf der Ankunftsstation angeordnet würde.

Urteil des RG. v. 26. Jan. 1916. VI. 391./1916.

7789 Rechtsanwalt Dr. *Berthold* in *Leipzig*.

Gesetzliche Bestimmungen.

Festsetzung von Pachtpreisen für Kleingärten. Der Bundesrat hat folgende Verordnung erlassen:

§ 1.

Zum Zwecke gärtnerischer Nutzung dürfen Grundstücke in Gemeinden von mehr als 10 000 Einwohnern nicht zu höheren als den von der unteren Verwaltungsbehörde festgesetzten Preisen verpachtet werden.

Die Festsetzung erfolgt nach Anhörung von landwirtschaftlichen oder gärtnerischen Sachverständigen unter Berücksichtigung der Pacht-

preise, die in den Jahren 1911, 1912 und 1913 für gleiche oder ähnliche Grundstücke derselben Gegend durchschnittlich gezahlt worden sind.

§ 2.

Diese Vorschrift findet auch für die künftig zu zahlenden Preise bei Verträgen, die vor Inkrafttreten dieser Bekanntmachung, aber nach dem 4. August 1914 abgeschlossen sind, derart Anwendung, daß der Pachtpreis sich für die Zeit nach dem Inkrafttreten dieser Bekanntmachung nach Maßgabe des § 1 ermäßigt.

§ 3.

Streitigkeiten über die Höhe der Pachtpreise werden unter Ausschluß des Rechtswegs endgültig durch die untere Verwaltungsbehörde entschieden.

Sie kann bestimmen, daß, wer entgegen den Vorschriften der §§ 1 und 2 zu hohe Pachtpreise erhebt, den zuviel erhobenen Betrag in dreifacher Höhe an die Kasse des Ortsarmenverbandes des belegenen Grundstücks zu entrichten hat. Den zu entrichtenden Betrag setzt die untere Verwaltungsbehörde fest. Gegen ihre Entscheidung ist binnen einer Woche Beschwerde an die höhere Verwaltungsbehörde zulässig. Diese entscheidet endgültig. Die Beitreibung erfolgt nach den Vorschriften über die Beitreibung öffentlicher Abgaben.

§ 4.

Die Landeszentralbehörden erlassen die erforderlichen Ausführungsbestimmungen. Sie bestimmen, wer als untere Verwaltungsbehörde und als höhere Verwaltungsbehörde im Sinne dieser Verordnung anzusehen ist.

§ 5.

Diese Verordnung tritt mit dem Tage der Verkündigung — 4. April 1916 — in Kraft. Der Reichskanzler bestimmt den Zeitpunkt des Außerkrafttretens. 7928

Der Bundesrat hat über den Verkehr mit Verbrauchszucker am 10. April d. J. eine Verordnung erlassen, aus der wir die folgenden für Obstzüchter wichtigsten Bestimmungen veröffentlichen.

Der Reichskanzler bestimmt die Grundsätze für die Bemessung des Zuckerverbrauchs der Zivilbevölkerung. Dabei ist der Bedarf für die Obstverwertung im Haushalt zu berücksichtigen.

Er bestimmt ferner, nach welchen Grundsätzen die in den einzelnen Kommunalverbänden vorhandenen Vorräte anzurechnen sind.

Die Kommunalverbände haben Höchstpreise für den Verkauf an die Verbraucher festzusetzen.

Diese Preise sind Höchstpreise im Sinne des Gesetzes, betreffend Höchstpreise, vom 4. August 1914 in der Fassung der Bekanntmachung vom 17. Dezember 1914 (Reichs-Gesetzbl. S. 516) in Verbindung mit den Bekanntmachungen vom 21. Januar 1915 (Reichs-Gesetzbl.) S. 25 und vom 23. September 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 603).

Zu dieser Verordnung sind Ausführungsbestimmungen erlassen, von denen für Obstzüchter besonders wichtig sind:

Die Bestimmung darüber, in welchem Umfang und unter welchen Bedingungen Zucker in gewerblichen Betrieben, mit Ausnahme der Gasthäuser, Bäckereien und Konditoreien, zur Herstellung von Nahrungs-, Genuß- und Heilmitteln bezogen und verwendet werden darf, bleibt vorbehalten. Bis auf weiteres erteilt die Reichszuckerstelle Bezugsscheine auf Grund einer vorläufigen Prüfung der nach § 10 Abs. 3 der Verordnung über den Verkehr mit Verbrauchszucker gemachten Angaben.

Den gewerblichen Betrieben stehen gleich landwirtschaftliche Betriebe, in denen Nahrungs-, Genuß- und Heilmittel zum Zwecke der Weiterveräußerung bereitet werden.

Für die Verwendung von Zucker zu anderen technischen Zwecken gilt § 2 der Verordnung über die Verwendung von Verbrauchszucker vom 3. Februar 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 82).

Imker haben ihren Bedarf an Zucker zur Bienenfütterung, soweit er nicht durch unversteuerten Zucker gedeckt wird, der von der Landeszentralbehörde zu bestimmenden Stelle anzuzeigen. Diese hat die Anmeldung zu prüfen und der Reichszuckerstelle einzureichen. Die Reichszuckerstelle bestimmt, in welcher Höhe der angemeldete Bedarf gedeckt werden soll, und stellt Bezugsscheine aus.

Abänderung des Süßstoffgesetzes. Der Bundesrat hat auf Grund des § 3 des Gesetzes über die Ermächtigung des Bundesrats zu wirtschaftlichen Maßnahmen usw. vom 4. August 1914 (Reichs-Gesetzbl. S. 327) folgende Verordnung erlassen:

§ 1. Der Reichskanzler wird ermächtigt, weitere Ausnahmen von den Vorschriften im § 2 des Süßstoffgesetzes vom 7. Juli 1902 (Reichs-Gesetzbl. S. 253) zuzulassen.

§ 2. Die nach § 3 des Süßstoffgesetzes vom 7. Juli 1902 dem Bundesrate zustehenden Befugnisse werden dem Reichskanzler übertragen, insoweit die Durchführung der auf Grund des § 1 ergehenden Anordnungen in Betracht kommt.

§ 3. Diese Verordnung tritt mit dem 1. April 1916 in Kraft. Der Reichskanzler bestimmt den Zeitpunkt des Außerkrafttretens.

Diese Verordnungen des Bundesrats beziehen sich hauptsächlich auf die Erlaubnis zur Verwendung von Zacharin bei der Verwendung von Obst zu Dauererzeugnissen.

Preise für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut. Auf Grund der Verordnung des Bundesrats über die Regelung der Preise für Gemüse und Obst vom 11. November 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 752) wird folgendes bestimmt:

Die Bekanntmachung über die Festsetzung von Preisen für Gemüse, Zwiebeln und Sauerkraut vom 4. Dezember 1915 (Reichs-Gesetzblatt S. 803) und 25. Januar 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 63) treten bezüglich der Bestimmungen über die Erzeugerpreise für Kohlrüben (Steckrüben, Wruken oder Dotschen) und über die Herstellerpreise für Sauerkraut (Sauerkohl) am 31. Mai 1916, im übrigen mit dem Tage der Verkündigung dieser Bekanntmachung außer Kraft.

Berlin, den 8. April 1916. 7911

Der Reichskanzler.

Im Auftrage: Freiherr *von Stein.*

Der Preis für ausländisches Gemüse. Der Fachausschuß der Preisprüfungsstelle für Kartoffeln, Gemüse, Obst in Berlin hat beschlossen, als angemessenen Aufschlag für den Gemüsegroßhandel auf den von ihm selbst gezahlten Einkaufspreis zuzüglich Versandkosten einen Zuschlag von 10 Prozent für ausländische Gemüse zu bestimmen. Für den Kleinhandel wird ein Aufschlag bis zu 25 Prozent seines Einkaufspreises als angemessen erachtet. Preise, in denen höhere Aufschläge enthalten sind, können wegen übermäßiger Preissteigerung verfolgt werden. Diese Bestimmungen gelten insbesondere für die ausländischen Gemüsearten, für die die Höchstpreise aufgehoben sind, jedoch nicht für Frühgemüse. Es ist gerade im Anschluß an die Aufhebung der Höchstpreise die Beobachtung gemacht worden, daß die Preise sprunghaft in die Höhe gegangen sind. Die Preisprüfungsstelle wird in allen ihr bekannt werdenden Fällen die Angemessenheit der genommenen Preise auf Grund obiger Grundsätze prüfen. Nach § 3 der Preisaushangsverordnung vom 28. Januar werden Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften, sofern nicht auf Grund anderer Bestimmungen schwerere Strafen in Frage kommen, mit Geldstrafe bis zu 150 Mk. und im Unvermögensfalle mit Haft bis zu vier Wochen bestraft. 7915

Mitteilungen.

Auf die Eingabe der Wirtschaftlichen Verbände des Reichsverbandes vom 21. März an den Herrn Reichskanzler ist heute von dem Staatssekretär des Innern die untenstehende Antwort eingegangen:

Die Grenzzollämter sind im allgemeinen ermächtigt worden, die Einfuhr lebender Pflanzen belgischer Herkunft der Zolltarifnummer 38 aus den besetzten Teilen Belgiens bis einschließlich zum 20. April d. J. ohne besondere Bewilligung zuzulassen, sofern die Bestellung vor dem 1. März d. J. erfolgt war. Auf weitergehende Anträge, insbesondere auf Einfuhr von Schnittblumen und Bindegrün aus Belgien, bin ich bereit, bis auf weiteres in beschränktem Umfange für jeden Fall Einzelbewilligungen zu erteilen. Wegen der Einfuhr von Bindegrün aus Österreich bleibt weitere Verfügung vorbehalten.

7865 gez. *Delbrück.*

Protokollauszug. Sitzung der Wirtschaftlichen Verbände des Reichsverbandes für den deutschen Gartenbau am Sonntag den 19. März vormittags 10 Uhr in Berlin. Vertreten sind:
Reichsverband: Ökonomierat *Beyrodt* in Vertretung für Exzellenz *Thiel*,
Deutscher Pomologen-Verein: *Lorgus*,
Verband deutscher Blumengeschäftsinhaber: *Hübner* und *Mähl*,
Verband deutscher Gemüsezüchter: *Scharnke*,
Bund deutscher Baumschulenbesitzer: Ökonomierat *Beterams* und Direktor *Teetzmann*,
Vereinigung selbständiger Gärtner Württembergs: *Hausmann*,
Vereinigung selbständiger Gärtner Badens: *Scherff*,
Großisten-Verband d. Blumenbranche Deutschlands: *Ramstetter*,
Vereinigung deutscher Samenzüchter: *Mohrenweiser*,
Verein Erfurter Handelsgärtner: *Stenger*,
Verband der Handelsgärtner Deutschlands: *Ziegenbalg*, *Bernstiel*, *Kettlitz*, *Clas* und *Beckmann*.
Entschuldigt: Verband bayerischer Handelsgärtner.

Nach der Wahl des Herrn *Hausmann* als zweiten Vorsitzenden für die heutige Versammlung werden die Gemüse-Höchstpreise besprochen. Herrn *Scharnke* gibt die Gründe für das selbständige Vorgehen des Verbandes deutscher Gemüsezüchter in seinen Eingaben zu den Gemüse-Höchstpreisen an, die ohne Hinzuziehung von Sachverständigen von der Preisprüfungsstelle im Reichsamt des Innern festgesetzt wurden. Herr *Kettlitz* berichtet eingehend über die Maßnahmen zur Aufhebung dieser Preise. Er beleuchtet die derzeitige Marktlage und gibt schließlich der Hoffnung Ausdruck, daß der deutsche Gemüsebau von erneuten Höchstpreisen befreit bleiben möge. Sollten sich aber die Höchstpreise nicht umgehen lassen, müßten vor allem Sachverständige zugezogen und die für manche Bundesstaaten erlassenen Ausfuhrverbote beseitigt werden. Herr *Lorgus* weist darauf hin, daß solche Verbote aufgehoben werden können, wenn es sich um Lieferungen für Stadtverwaltungen handelt; er bittet die Herren vom Gemüsezüchterverband, die Preise für ihre Erzeugnisse nicht wieder zu niedrig wie im Februar 1915 für das vergangene Jahr festzusetzen. Höchstpreise wären immer ein Schlag ins Wasser, wenn dadurch hernach der Markt leer sei. Auf jeden Fall müsse die Erzeugung von Gemüsen durch Fallenlassen der Höchstpreise gefördert werden. Generalsekretär *Beckmann* bespricht die sofort unternommenen erfolgreichen Gegenmaßnahmen. Die Herren *Mohrenweiser* und *Kettlitz* weisen darauf hin, daß nur das Ausland Vorteile von den Höchstpreisen gehabt habe.

Zu dem Verbot der Einfuhr entbehrlicher Gegenstände erklärt Herr *Ziegenbalg*, daß der Vorstand des Verbandes der Handelsgärtner beschlossen habe, sich auf den Boden des Einfuhrverbots zu stellen. Herr *Hübner* widerspricht; er bittet, die Einfuhr von Lorbeerlaub aus Österreich-Ungarn und von Schnittblumen aus Belgien im Hinblick auf Ostern bei der Regierung zu befürworten. Auch holländische Züchter seien wegen Zufuhr an ihn herangetreten. Hierzu bemerkt Herr *Ziegenbalg*, daß mit Österreich-Ungarn bereits Verhandlungen schweben, während Herr *Ramstetter* betont, daß es Pflicht der wirtschaftlichen Verbände sei, alle den Beruf berührende Fragen unparteiisch zu prüfen, um für die verschiedenen Sonderzweige einen Erfolg versprechenden Mittelweg zu finden. Vor allem müsse Bindegrün herbeigeschafft werden. Gewöhnliches Waldmaterial würde vom Provinzpublikum nur gering bewertet und schließlich wären auch Gegenmaßnahmen der holländischen Regierung zu erwarten. Die Einigkeit innerhalb unseres Berufes dürfe nicht in die Brüche gehen. Herr *Ziegenbalg* erwidert, daß

die Beschlüsse des Vorstandes des Handelsgärtnerverbandes nicht für alle hier vertretenen Verbände bindend seien; wenn eine Einigung über irgend eine Frage nicht zustande käme, so bliebe es den einzelnen Verbänden überlassen, nach eigenem Ermessen vorzugehen. Herr *Hübner* bedauert nochmals den Beschluß des Vorstandes des Verbandes der Handelsgärtner Deutschlands, der entschieden die Verhandlungen erschwere. Nachdem Herr *Ziegenbalg* erklärt hat, auch über andere Vorschläge zu verhandeln, betont Herr *Mähl*, daß Eile notwendig sei und bittet um Zustimmung für eine Eingabe, da der Verband der Blumengeschäftsinhaber bei den Zollverhandlungen auch Entgegenkommen bewiesen habe. Herr *Hausmann* ist der Meinung, das Ausfuhrverbot müsse im Interesse der kleineren Betriebsinhaber, aus deren Kreisen er viele dahingehende Zuschriften erhalten habe, wieder beseitigt werden. Holländische Baumschulartikel seien allerdings entbehrlich; anders liege die Sache bei belgischen Pflanzen, bei denen auch der autonome Zoll vor allzugroßer Konkurrenz schütze. Bedauerlich würde eine Spaltung unter den größeren Verbänden nur wegen dieser Frage sein. Herr *Teetzmann* bittet zu beachten, daß nicht noch holländische Gehölzsämlinge eingeführt und damit unsere Preise heruntergedrückt würden. Er begrüßte das Einfuhrverbot und wünscht, daß es noch recht lange nach dem Kriege bestehen bleibe. Auch Herr *Beterams* führt aus, daß doch der Schutz der heimischen Erzeugung durch diese Verordnung sehr wertvoll sei. Gegen eine Einfuhr aus Österreich habe er nichts einzuwenden. Die kleineren Handelsgärtner besonders können erst dann auf einen grünen Zweig kommen, wenn sie nicht mehr unter der ausländischen Schleuderkonkurrenz zu leiden haben und unsere gesamte Finanzwirtschaft habe einen großen Vorteil davon. Auch Herr *Bernstiel* betont, daß sich unsere Handelsgärtner mehr auf ihre Erzeugertätigkeit besinnen und ihren jetzigen Händlerstandpunkt verlassen sollten. Die Blumengeschäftsinhaber sollten das Publikum mehr aufklären. Herr *Beyrodt* bezweifelt, daß die deutsche Gärtnerei in einer kurzen Zeit die belgischen Spezialkulturen ersetzen könne und Herr *Hübner* beleuchtet die vielerlei Vorschriften, die das Schlagen von Kranzmaterial in unseren Wäldern unterbinden. Auch die Baumschulen könnten, wie eine Rundfrage beweise, den Bedarf von Bindegrün nicht decken. Zusammenfassend wiederholt Herr *Ziegenbalg* die geäußerten Wünsche, die dahingehen, das Einfuhrverbot für Bindegrün aus Österreich und Belgien, für Schnittblumen aus Belgien und für Pflanzen der Tarifpositionen 38 a, 38 b und 38 g (Palmen, Azaleen, Lorbeerbäume, Araucarien usw.) aus Belgien aufzuheben. Herr *Beterams* wünscht, daß festgestellt wird, dieses Entgegenkommen sei nur auf Grund von Gegenseitigkeit seitens des Verbandes der Blumengeschäftsinhaber bei früheren Anlässen erfolgt. Mit den bisherigen Ausführungen erklären sich alle Anwesenden einverstanden. Der Vorstand des Verbandes der Handelsgärtner wird sich diesem Mehrheitsbeschluß fügen. Ausdrücklich wird aber gewünscht, daß in der Eingabe gebeten werden soll, das Einfuhrverbot für Forstpflanzen aufrechtzuerhalten.

Herr *Bernstiel* erstattet sodann Bericht über die Tätigkeit der Kommission für die Frage der Blumeneinfuhr usw. Er spricht ausführlich über die Beschlüsse dieser Kommission, über die Beschränkung der Einfuhr feindländischer Schnittblumen infolge verschiedener Eingaben und über die Richtlinien für die Erzeugung inländischer Schnittblumen, sowie über das Zusammenarbeiten der Interessenten. Dabei streift er u. a. die angeblichen Wucherpreise für Schnittblumen, die Bearbeitung der Tagespresse usw.

Generalsekretär *Beckmann* beleuchtet die einschneidende Wirkung der geplanten Erhöhung der Post- und Eisenbahngebühren, sowie des Quittungsstempels und führt aus, daß von verschiedenen Seiten beabsichtigt sei, gegen diese Erschwerung Stellung zu nehmen, daß man aber nach reiflicher Überlegung zu dem Vorschlag gelangen müsse, die Entwürfe als Kriegsmaßnahme zu betrachten, deren Opfer getragen werden müßten. Gleicher Meinung sind die Herren *Ziegenbalg* und *Mohrenweiser*, denn das Vaterland brauche das Geld und der Gartenbau könne es dem Reichstag ruhig überlassen, die vorhandenen Härten bei der Beratung zu beseitigen. Betreffs des Quittungsstempels schlägt Herr *Hübner* vor, auf eine Erhöhung der Mindestsumme von 10 auf 20 Mark hinzuwirken. Auch die Frage, wer diesen Stempel zu tragen habe, müsse nach seiner Meinung so geregelt werden, daß dies Sache des Schuldners sei. Nachdem Herr *Hausmann* ähnliches befürwortet hatte, schlägt Herr *Beckmann* Beeinflussung der den Verbänden bekannten Abgeordneten vor, weil er Eingaben für aussichtslos hält. Die Versammlung beschließt in diesem Sinne.

Über Abgabe von Kriegsgefangenen für den Gartenbau berichtet Herr *Beckmann* kurz über die Ausführung der Beschlüsse der Sitzung vom 8. August v. J. und gab Kenntnis von den letzten Verordnungen der Kriegsministerien.

Hierauf werden die künftigen wirtschaftlichen Beziehungen zwischen Deutschland und Österreich-Ungarn im Verkehr mit Erzeugnissen des Gartenbaues beraten. Herr *Ziegenbalg* bespricht den Plan des Wirtschaftlichen Mitteleuropas und die im Hinblick darauf von ihm angebahnte Fühlungnahme mit dem österreichischen Gartenbau. Die Sache sei zwar noch nicht spruchreif, doch müsse sich die Versammlung darüber aussprechen, ob ein freier Austausch der gärtnerischen Erzeugnisse oder Zurückhaltung erwünscht wäre. Hierauf gibt Herr *Beterams* bekannt, daß die österreichischen Baumschulbesitzer dem Bund deutscher Baumschulbesitzer bereits eine entgegenkommende Verständigung angeboten haben. Herr *Lorgus* empfiehlt baldige Fühlung nahme der einzelnen Verbände mit ihren Mitgliedern, denn man würde auch für die Einfuhr von Obst aus Österreich Entgegenkommen zeigen müssen. Herr *Stenger* hofft auf größtes Entegegenkommen des österreichischen Gartenbaues und Herr *Ziegenbalg* stellt die Bereitwilligkeit der Vertreter zu weiteren Verhandlungen fest, damit der deutsche Gartenbau in dieser wichtigen Frage nicht übergangen werden kann.

Dann berichtet er über Mißstände bei Pflanzenspenden für Ostpreußen und für

Kriegergräber. Durch planlose Schenkungen sei in vielen Fällen der dortige Gartenbau schwer geschädigt worden. Herr *Lorgus* weist auf die Schädigungen durch ungeeignete Sorten und schlechte Ware hin, was Herrn *Teetzmann* veranlaßt, einige Behauptungen aus Ostpreußen richtig zu stellen. Die Unterlagen für die angeblichen Schädigungen seien noch nicht eingegangen. Nach einigen weiteren Ausführungen der Herren *Beterams*, *Beckmann* und *Hausmann* wird zum nächsten Punkt der Tagesordnung, Richtlinien für eine bessere Zusammenarbeit der angeschlossenen Verbände, übergegangen, wobei Herr *Ziegenbalg* bittet, alle Verhandlungen mit Behörden usw. durch die Wirtschaftlichen Verbände erledigen zu lassen, um Zersplitterungen zu vermeiden und den Wünschen des Gartenbaues mehr Nachdruck zu verschaffen. Herr *Beterams* will diesen Wunsch gern seiner Vereinigung weitergeben, ebenso Herr *Mohrenweiser*, nur bittet dieser auch um Benachrichtigung der einzelnen Verbände über die verschiedenen Maßnahmen seitens des geschäftsführenden Ausschusses.

Dann kommen Berichte über Engrospreise in Zeitungen, die in die Hände von Privatleuten gelangen, zur Besprechung. Generalsekretär *Beckmann* erläutert die von der Erwerbsgärtnerei auf diesem Gebiete verfolgten Ziele, gärtnerische Engrospreise nicht dem Publikum allgemein zugänglich zu machen. Artikel über Maiblumen-Engrospreise in einer Zeitung, die vielfach in die Hände von Privatleuten gelangt, bewiesen aber, daß noch Mißstände vorhanden seien, und die Herren Vertreter werden um die Ermächtigung gebeten, daß die betreffende Zeitung darauf aufmerksam gemacht wird. Diese Zustimmung wird erteilt, nachdem Herr *Ramstetter* gebeten hat, auch die Vereinigung der Maiblumenzüchter hiervon in Kenntnis zu setzen.

Herr *Stenger* gibt Anregungen zur Verdeutschung von Fachausdrücken; er bittet, diesen weiteste Verbreitung zu verschaffen. Besonders denkt er dabei an Anzeigen in gärtnerischen Fachzeitungen. Schluß der Sitzung um ½6 Uhr. 7855

Der Verband Deutscher Blumengeschäftsinhaber hatte seine Ausschußmitglieder zu einer Tagung am 10. April nach Berlin einberufen. Der Verbandsvorsitzende, Herr *Max Hübner*, berichtete eingehend über die Maßnahmen der Verbandsleitung in Fragen der Blumeneinfuhr, die die vollständige Billigung der Versammlung durch die folgende Entschließung fanden.

Die Versammlung des Verbandsausschusses am 10. April 1916 beauftragt den Vorstand des V. D. B. rechtzeitig die Schritte zu unternehmen, die eine ausreichende Versorgung mit Blumen, vom Beginn des Herbstes 1916 ab gewährleisten. Der Vorstand soll demzufolge in erster Linie mit den wirtschaftlichen Verbänden im Reichsverband verhandeln und eine Einigung über die bei der Regierung zu ergreifenden Schritte herbeiführen, sowie sich in geeigneter Form durch die Fachpresse und Zeitschriften an die Gärtnerschaft mit der Aufforderung wenden, für eine ausreichende Blumenversorgung ihre ganze Kraft einzusetzen.

Die am 10. April 1916 in Berlin versammelten Ausschuß- und Vorstandsmitglieder des „Verbandes Deutscher Blumengeschäftsinhaber" haben Kenntnis genommen von der Entschließung des Verbandsvorstandes vom 14. Februar 1916. Sie sind einmütig der in der Entschließung zum Ausdruck gebrachten Auffassung über die Lage des Blumenhandels. Die heutige Versammlung hat ferner aus dem zusammenfassenden Berichte der Verbandsleitung die Umstände, die die Zufuhr von Schnittblumen und Bindegrün aus dem Auslande in zunehmender Weise erschwert haben, erneut bestätigt gefunden. Die Versammlung ist übereinstimmend der Ansicht, daß keine der Maßnahmen durch eine gegenteilige Haltung des Verbandes, als er während des Krieges bisher eingenommen hat, hätte verhindert oder abgeschwächt werden können. Die von seiten der Regierung getroffenen Anordnungen sind — so folgenschwer sie auch sein mögen — durch den Krieg verursacht und müssen als Kriegsfolgen in Kauf genommen werden. Die Verbandsleitung war sich darüber klar, daß mit der längeren Dauer des Krieges und den gegen den Handel Deutschlands gerichteten Bestrebungen der Feinde — einschließlich Italiens — die Zufuhr allmählich geringer werden würde und daß es deshalb ein Gebot der Selbsterhaltung für den Blumenhandel sein mußte, wenigstens den während des Krieges sichersten Lieferanten — die deutsche Gärtnerei — so leistungsfähig zu erhalten, wie es den Kriegsumständen nach möglich ist. Es war zwar nicht zu erwarten, daß die Gärtnerei im Kriege ihre Friedensleistungen übertreffen würde, aber es sollte der Gärtnerei von seiten des V. D. B. jede nur mögliche Förderung zuteil werden. Deshalb nahm der Vorstand an den Beratungen über die gärtnerischen Wünsche infolge des Krieges regen Anteil und stellte sich dazu wohlwollend.

Zur Fürsorge für die aus dem Felde zurückkehrenden Binder wurden vorläufig 1000 Mk., für Unterstützungs- und Darlehenszwecke für die heimkehrenden wirtschaftlich schwachen Verbandsmitglieder vorläufig 3000 Mk. bereitgestellt.

Zur Fortbildung des Nachwuchses wurde die Einrichtung von besonderen Lehrgängen für Binder und Binderinnen in allen größeren Orten gefordert. Es soll den Mitgliedern nahe gelegt werden, größte Sparsamkeit an allen jetzt hoch im Preise stehenden Bedarfsartikeln zu üben und Bindegrün u. a. m., das bisher von der Kundschaft kostenlos verlangt wurde, fortan zu berechnen.

Um die vielen Aufträge, die das Bindereigewerbe beim Friedensschluß erhalten wird, einheitlich zu verteilen, wurde ein Zusammengehen aller Kollegen an den einzelnen Orten empfohlen, damit jeder seinen Anteil daran erhält. 7916

Verarbeitung städtischen Trockengemüses in Berlin. In einer Sitzung der Stadtverordnetenversammlung von Berlin am 13. April d. J. ist vom Magistrat die Bewilligung von 250 000 Mk. zur Errichtung einer Trocknungsanlage von Gemüse und anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen an der Fröbelstraße

in Berlin beantragt. Die Vorlage wurde, nachdem ein Antrag, sie einem Ausschusse von 15 Mitgliedern zur Vorberatung zu überweisen, abgelehnt war, angenommen. Oberbürgermeister *Wermuth* hob in seiner Begründung hervor, daß die Nahrungsmittelversorgung in Berlin einen Umsatz von 100 bis 110 Millionen gehabt hätte. In einem späteren Bericht vom 16. April wird weiter bekanntgegeben:

Der Berliner Stadtverordnetenausschuß zur Vorberatung der Magistratsvorlage über die Errichtung einer Gemüsetrocknungsanlage hat folgenden Beschluß gefaßt: „Die Stadtverordnetenversammlung ersucht den Magistrat, für den Gemüsegenuß im allgemeinen, insbesondere für den Genuß gedörrten Gemüses in den weitesten Kreisen der Bevölkerung Propaganda zu machen. Sie wünscht ferner, daß den für das Publikum bestimmten Dörrgemüsen Anweisungen über die gesundheitsgemäße Zubereitung der Gemüse mit auf den Weg gegeben werden.“ Die Vorarbeiten für die Errichtung sind schon getroffen, so daß die Anstalt in spätestens acht bis zehn Wochen in Betrieb genommen werden kann. 7921

Die Verwertung der Gemüseabfälle. Der Berliner Magistrat macht jetzt noch einmal ergänzend auf den Erlaß des Oberbefehlshabers in den Marken, der die Sammlung aller Gemüseabfälle anordnet, aufmerksam. In diesen, der allgemeinen Beachtung empfohlenen Ausführungen heißt es unter anderem: Es ist nicht Sache des einzelnen, zu prüfen, ob diese oder jene Früchte oder Gemüse sich nicht oder weniger für Viehfutter eignen, sondern es sind alle pflanzlichen Abfälle in der vorgeschriebenen Weise zu sammeln. Die Aussonderung etwa nicht geeigneter Bestandteile ist demjenigen zu überlassen, der die Abfälle zur Verfütterung bringt. Weiter ist es auch nicht gestattet, derartige Abfälle anders als zur menschlichen Ernährung oder zur Viehfütterung zu verwenden, so daß zum Beispiel ein Verbrennen getrockneter Kartoffelschalen einen Verstoß gegen die Verordnung des Oberbefehlshabers darstellen würde. Das Hauptaugenmerk ist im Haushalte mithin darauf zu richten, daß die genannten Speiseabfälle getrennt von allem übrigen Müll, d. h. unvermengt mit Asche, Kehricht und Gegenständen, die sonst in den Mülleimer geworfen zu werden pflegen, gesammelt werden. Diese Bestimmungen richten sich aber nicht nur gegen Haushaltungsvorstände, sondern auch gegen Inhaber von Geschäftsbetrieben. Im übrigen gibt der Erlaß Vorschriften für die Grundstückseigentümer, indem er ihnen die Aufstellung von besonderen Behältern, die gesonderte Abfuhr der gesammelten Speisereste und die Art der allein zulässigen Verwendung als Viehfutter vorschreibt. Da es sich nur um pflanzliche Abfälle handelt, wird die Bereitstellung geeigneter Behälter den Grundstückseigentümern, wie anzunehmen ist, Schwierigkeiten kaum bereiten. Dahingegen würde die Erfüllung der weiteren Vorschriften ihnen erhebliche Weiterungen verursacht haben, wenn es dem Magistrat Berlin nicht gelungen wäre, hier einen Ausweg zu finden. Der Verein Berliner Molkereibesitzer hat sich nun dem Magistrat gegenüber vertraglich verpflichtet, von jedem Berliner Grundstück, dessen Eigentümer es jetzt verlangt, vom 1. Februar d. J. regelmäßig und in geeigneten Zwischenräumen die gesondert gesammelten Speisereste abzufahren und zur Viehfütterung zu verwenden, und zwar ohne ein Entgelt für die Abfuhr zu verlangen. Wenn der Grundstückseigentümer einen geeigneten Behälter für die Sammlung der Nahrungsmittelreste auf seinem Grundstück zur Verfügung stellt, die Bekanntmachung des Oberkommandierenden auf dem Grundstück anschlägt und den Anschlag dauernd erhält und endlich den Verein Berliner Molkereibesitzer, Geschäftsstelle Böckhstraße 24, auffordert, die Nahrungsmittelreste von seinem Grundstück abzuholen, so hat er die ihm durch die Bekanntmachung des Oberbefehlshabers auferlegten Verpflichtungen erfüllt. Das Wichtigste ist also, daß jeder Grundstückseigentümer unverzüglich dem genannten Verein eine geeignete Nachricht zukommen läßt. Im Laufe des Tages wird durch eine Bekanntmachung an den Anschlagsäulen der Erlaß des Oberbefehlshabers mit einem Hinweis auf die Vereinbarung des Magistrats mit dem Verein Berliner Molkereibesitzer nochmals zur öffentlichen Kenntnis gebracht werden. 7813

Englisches Gemüsegarten-Gesetz. Nach einer Meldung der „Central News“ wird die britische Regierung dem Parlament einen Gesetzentwurf vorlegen, der bestimmt, daß alle Privatgärten im Vereinigten Königreich zu mindestens 75 v. H. mit Gemüse bepflanzt werden müssen. Soweit dieser Anforderung bis zum 15. April nicht Rechnung getragen ist, sollen die betreffenden Gärten enteignet werden können.

Der Inhalt dieses gesetzgeberischen Plans ist zunächst bemerkenswert als Zugeständnis der beengten und bedrohten, ernährungspolitischen Lage, in der sich das „seebeherrschende“ Albion heute befindet. Wären Britanniens Zufuhren nicht durch U-Bootskrieg und Frachtraummangel aufs ernstlichste gefährdet, bestünde für England nicht die dringende Notwendigkeit, mit Rücksicht auf seine arg erschütterte Zahlungsbilanz jeder irgendwie vermeidbaren Auslandseinfuhr zu widerstreben (eine Notwendigkeit übrigens, der es nach seiner ganzen Lage nur in beschränktestem Umfange genügen kann), so hätte sich die Regierung Seiner großbritannischen Majestät niemals zu einer Maßregel entschlossen, die just mit englischen Begriffen über individuelles Verfügungsrecht schwer in Einklang zu bringen ist. Bisher galt solcher Zwang den Briten als — preußische Prägung.

In ihrer technischen Form ist die britische Anordnung, wenn sie in der erwähnten Meldung richtig wiedergegeben ist, sehr primitiv; aber ihr Grundgedanke ist gut und nützlich und trifft auch ein bei uns bestehendes Bedürfnis. Auch wir müßten und müssen dafür sorgen, daß während des Krieges Boden, der Nährpflanzen tragen kann, so wenig als irgend möglich für bloße Luxuskultur verwandt wird. Im Frieden können wir es ruhig ertragen, daß guter, brauchbarer Boden uns nur ästhetische Genüsse, Formen und Farben gibt. Jetzt aber,

wo man uns von außen her aushungern will, wo auf beinahe allen unseren Zufuhrstraßen die Schlagbäume niedergelassen sind, wo wir uns in unserem Lebensmittelverbrauch mannigfachen Einschränkungen unterwerfen müssen, jetzt sollte jeder Quadratmeter Boden, der die Eignung dazu besitzt, der Nahrungsgewinnung dienen. Tulpen, Veilchen und Stiefmütterchen sind für unseren äußeren und inneren Sieg herzlich gleichgültig; aber Gemüse und Kartoffeln können ihn in gewissem Maße mit herbeiführen helfen. Und wenn der Interesselosigkeit oder Nachlässigkeit einzelner gegenüber auch mal Zwang vonnöten wird, so sollte man vor ihm nicht zurückscheuen.

Zwei Gefahren sind freilich bei der Nutzung unseres Gartenlandes für die Vermehrung des Nahrungsmittelangebots zu vermeiden: die des Schematismus in der Auswahl und die des Dilettantismus in der Durchführung. Man kann nicht generell anordnen, daß in jedem Stück Garten 75 v. H. mit Gemüse zu bebauen sind. Denn das würde in vielen Fällen eine Vergeudung von Saatgut und Dünger bedeuten Man kann auch auf geeignetem Boden den sachkundigen Eigentümer nicht pflanzen und arbeiten lassen, was und wie er will; denn das würde sehr häufig zum gleichen Ergebnis führen. Organisation ist nötig: Organisation der Bodenauswahl, Organisation der sachlich-gärtnerischen Arbeitsberatung und Arbeitsüberwachung, Organisation des Saat- und Düngerbezugs, zum Teil auch Organisation des Absatzes und der Verwertung. Diese Organisation kann ihrer ganzen Natur nach nur in kleinerem, kommunalem, nicht im großen — staatlichen oder provinziellen — Rahmen geschaffen werden. 7815

Zur Hagelversicherung.

Alljährlich bringen die Tageszeitungen Berichte über verheerende Unwetter und zum Schluß kehrt fast immer die alte Klage wieder: „Leider ist nur ein verschwindend kleiner Teil gegen Hagel versichert". Wir greifen nur eine dieser Meldungen heraus, aber dieser eine Hinweis sollte genügen, alle Gärtner und Gartenbesitzer zu veranlassen, nicht länger zu säumen, die Hagelversicherung für Gärtnereien in Anspruch zu nehmen.

Rawitsch, den 9. Juli 1915.

Ein Unwetter, wie wir es in hiesiger Gegend seit Menschengedenken nicht erlebt haben, ging in der fünften Nachmittagsstunde über hiesiger Stadt und Umgegend nieder. Es fielen Schloßen so groß wie kleine Hühnereier in Menge und obwohl das Wetter nur von kurzer Dauer war, richtete der Hagel großen Schaden in unseren, eine recht gute Ernte versprechenden Gärten und Feldern an. Das Obst wurde massenhaft von den Bäumen geschlagen, und was oben blieb, durch Schloßen schwer beschädigt. Unzählige Scheiben wurden zertrümmert, auch mehrere Personen am Kopf erheblich verletzt.

Leider ist nur ein verschwindend kleiner Teil gegen Hagel versichert, weil seit Jahrzehnten hier keine Schloßen niedergingen.

Also weil es seit Jahrzehnten nicht gehagelt hat, hofft man die Versicherung entbehren zu können und nimmt so schwerwiegende Verluste wie oben geschildert auf die eigenen Schultern.

Wie erdrückend mag für viele Beteiligte das Bewußtsein gewesen sein, in schwerer Zeit, wo jede einzelne Frucht mit der Goldwage gewogen werden möchte, nicht besser vorgesorgt zu haben.

Nicht allein, daß die sehnlichst erwartete Einnahme vernichtet am Boden lag, auch die Erwerbsmittel, die Fenster und Häuser waren schwer beschädigt und ihre Instandsetzung erforderte große Opfer, denn Glas, Kitt und Arbeitslohn sind durch die Kriegslage doppelt so teuer als in normalen Zeiten.

Elementarschäden, wenn sie dem Volkswohl solche Opfer bringen sind bedauerlich, bedauerlicher bleibt es aber, wenn schwer arbeitende Menschen ihren Besitz so wenig achten und diesen schutzlos dem Wetter preisgeben.

Im allgemeinen war das Hageljahr 1915 weniger schwer als seine Vorgänger. Für die auf fünf Jahre versicherten Mitglieder ermäßigen sich die Prämien um — 30 Prozent — Dividende.

Diese Erleichterung sollte aber vor allen Dingen dazu verwendet werden, nicht ausreichende Versicherungen genügend zu erhöhen und die hohen Glaspreise in Berücksichtigung zu ziehen.

Noch ist es Zeit, jeder Aufschub kann sich schwer rächen.

Prospekte und sonstige aufklärenden Formulare zur Antragstellung, wie auch jede Auskunft sind jederzeit völlig kostenlos durch die Direktion Berlin SO 16, Schmidstraße 29, zu haben.

7858 *Carl Heine*, Direktor.

Pflaumenausfuhr aus Serbien. Die Allgemeine Obst- und Gemüsezeitung in Heidelberg veröffentlicht: „Man berichtet aus Belgrad: Ein Konsortium, bestehend aus der Pester Ungarischen Kommerzialbank, der Wiener Unionbank, der Landesbank für Bosnien und die Herzegowina und aus mehreren Pflaumenausführern, hat mit dem Militärgouvernement einen Vertrag bezüglich des Ankaufs des gesamten im Lande befindlichen Vorrats an getrockneten Pflaumen abgeschlossen. Der Ankauf geschieht im Namen und auf Rechnung des Gouvernements, das sich verpflichtet, zwei Drittel der gesamten Menge zu Militärverpflegungszwecken zu übernehmen. Auch auf den Rest hat sich das Gouvernement eine Option bis 31. März vorbehalten. Nach diesem Zeitpunkt steht es dem Konsortium frei, die Pflaumen auszuführen. Der an die Produzenten zu zahlende Mindestpreis für gute Ware ist mit 40 Heller für 1 Kilo festgesetzt. Nach fachmännischen Urteilen dürften im Lande etwa 250 Waggons getrocknete Pflaumen vorhanden sein." 7879

Fett und Seife aus Weintrauben. Der Krieg hat unsere Aufmerksamkeit mehr als bisher auf die einheimischen Öllieferanten des Pflanzenreichs gelenkt. In Österreich sind

nun auch die Weintraubenkerne der Ernte von 1915, welche in den Trestern enthalten sind, vom Staate beschlagnahmt worden. Die Öl- und Fettzentrale kauft die bei ihr angemeldeten Weintraubenkerne an und sorgt für die Verwendung des aus ihnen gewonnenen Fettes. In Amerika soll das Weinkernöl bereits 1914 gewonnen worden sein, und im Jahre 1915 hat angeblich die Gewinnung 550 000 bis 650 000 Pfund betragen. Aus dem Weinkernöl erhält man durch Raffinieren ein sehr wohlschmeckendes Tafelöl und als zweites Produkt ein Öl, das sich für die Seifenerzeugung eignet. 7870

Zuckerrübenernte und Zuckererzeugung in Rußland.

Nach den Feststellungen des Allrussischen Verbandes der Zuckerfabrikanten wird die Gesamternte an Rüben auf 695 224 400 Pud berechnet. Hiervon waren am 1. Dezember 1915 in den Fabriken 634 290 800 Pud abgeliefert und 573 810 200 Pud verarbeitet.

Die gesamte Menge der in Aussicht stehenden Zuckererzeugung in den 235 Zuckerfabriken, die den Betrieb aufgenommen haben, beträgt nach der Berechnung des Durchschnittsertrags von 66,6 Pfund aus dem Berkowetz zu 12 Pud oder 13,87 v. H. vom Gewichte der Rüben 96 461 300 Pud. Die Reste fertigen Zuckers und sonstiger Erzeugnisse der Kampagne 1914/15, die zu der laufenden Erzeugung hinzugeschlagen werden, betragen nach den Feststellungen des Vorstandes des allrussischen Verbandes der Zucker fabrikanten 8 570 615 Pud freien Vorrat und 2 753 688 Pud unantastbaren Vorrat.

Der gesamte Bestand an Zucker wird in der laufenden Periode nach diesen Feststellungen auf 107 785 603 Pud veranschlagt.

(Nach d. Torg. Prom. Gaz. vom 24. Jan./6. Februar 1916.) 7805

Warnung! Mit großem prunkenden Namen und durch Briefbogen, auf denen oben das Geschäftsgebäude m. einem kuppelgekrönten Bauwerk mit 20 Fensterfront abgebildet wird, das in Wirklichkeit überhaupt nichtbesteht, sucht eine Firma in Amsterdam in Deutschland Verbindungen anzuknüpfen, vor denen von maßgebender, unterrichteter Seite gewarnt wird.

Hinweis. Wir weisen unsere Mitglieder auf die im Anzeigenteile aufgenommene Bekanntmachung des Reichsbank-Direktoriums Berlin hin.

Personalien.

Kgl. Gartenbauinspektor *Kindshoven*, Lehrer für Obst- und Gartenbau an der landwirtschaftlichen Winterschule in Bamberg, ist seitens der Reichsregierung als technischer Beirat für Kultivierung besetzter Gebiete in Belgien und Polen berufen worden. 7907

Robert Betten, Chefredakteur des Erfurter Führers, ist am 3. April an einer schweren Lungenentzündung gestorben. Ich habe erst sehr verspätet von dem Tode dieses tüchtigen ernsten deutschen Mannes und Gärtners Kunde erhalten. Wer ihm im Leben näher getreten ist, wird ihn ebenso schätzen gelernt, wie ihn seine näheren Bekannten lieb gewonnen haben. *Robert Betten* hat durch seinen Eifer und reiches Wissen den Erfurter Führer zu einer der verbreitetsten gärtnerischen Fachschriften gemacht. Er hat unermüdet für seine Fachschrift gearbeitet, von ihm als gut erkannte Wege weiter verfolgt und neue für zukünftige Erfolge gesucht. Durch seine Obst- und Gartenbauschriften, die in großen Auflagen verbreitet sind und durch seine vortrefflichen Eigenschaften wird sein Gedächtnis bei seinen Freunden und bei vielen seiner durch seine Schriften geworbenen Schüler nicht erlöschen. Sein Tod ist mir sehr nahe gegangen und ich kann es kaum fassen, daß dieser kernige prächtige Mann, der ein echter Sohn seiner engeren Heimat, Friesland, war, so plötzlich von uns geschieden ist. *Lorgus.*

Es fielen für das Vaterland:

Walter Goos, Kriegsfr. Gefr. in einem Fuß-Art.-Regt., zweiter Sohn des Baumschulen- und Gärtnereibesitzers *M. J. Goos*, in Firma *Goos u. Koenemann*, Niederwalluf, am 2. April im Alter von 19 Jahren. Der Gefallene, der bei *W. Neubert*, Wandsbek, seine Lehrzeit bestanden hat, berechtigte zu den schönsten Hoffnungen. Der ältere Sohn der schwer geprüften Eltern steht als Unteroffizier in demselben Regiment.

Martin Regen, Gärtnereibesitzer in Perleberg, Art.-Regt. 39, am 8. März.

Wilhelm Jebe, Baumschulenbesitzer in Segeberg i. Holst.

Walter Scholz, Stadtobergärtner in der Stadtverwaltung in Beuthen OS., Ersatz-Reservist im 1. Garde-Regiment zu Fuß, ist an den Folgen einer am 31. März erlittenen schweren Verwundung am 2. April im Feldlazarett verstorben.

Von seiten der Stadt-Parkverwaltung wird ihm ein Nachruf gewidmet, in dem seiner Schaffensfreudigkeit, seinen Kenntnissen und seinem Charakter größte Anerkennung gezollt wird. Es sind schon zwei andere Mitarbeiter der Stadtverwaltung, nämlich die Herren *Säufert* und *Austen* im vergangenen Jahre den Heldentod f. d. Vaterland gestorben.

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Die Freigabe von 3000 Doppelzentner Zucker zur Herstellung von Obstdauererzeugnissen ist von dem Vorstande des D. P.-V. schon im Januar und dann später wiederholt und dringend gefordert worden. Wir sind nach einem heute, am 6. Mai, eingegangenen Schreiben zu der Annahme berechtigt, daß, wenn auch nicht die ganze geforderte Menge, so doch eine ähnliche Menge wie die des vergangenen Jahres demnächst zur Verfügung gestellt werden wird. 7953

Die Obstmarktberichte des D. P.-V. werden im Juni wieder regelmäßig erscheinen. Mitglieder des D. P.-V., die die Berichte zu erhalten wünschen, wollen dies in der nächsten Zeit mitteilen. 7955

Angebote von Obst diesjähriger Ernte werden in den letzten Wochen viel von der Geschäftsstelle des D. P.-V. verlangt. Mitglieder des D. P.-V., die größere Mengen Obst abzugeben haben, wollen dies der Geschäftsstelle des D. P.-V. mitteilen. Die Angebote müssen enthalten: Obstarten und Obstsorten, ungefähre Menge, Bahnstation, Verpackungsart. Einen Anhalt über diese Angaben bietet der Entwurf des Lieferungsvertrages in Heft 7 der D. O.-Z. Seite 110.

Über die voraussichtlichen diesjährigen Obstpreise ist in dem gleichen Heft 7 Seite 113 und auch in dem heutigen Heft Seite 161 berichtet.

Die von Vertretern des Obstbaues, der Obstverwertungsindustrie und des Obstgroßhandels zu verabredenden Obstpreise werden in dem nächsten Heft der D. O.-Z. veröffenlicht werden. 7967

Mitgliedsbeitrag. Von unserer Kassenführung werden jetzt Nachnahmen zur Einziehung des Jahresbeitrages verschickt; alle Mitglieder, von denen wir feststellen können, daß sie im Felde stehen, haben keine Aufforderung zur Zahlung erhalten. 7957

Zahlkartenabschnitte ohne Namen! Auf den Zahlkartenabschnitten fehlen immer wieder die Namen der Absender oder die Namen sind so undeutlich geschrieben, daß man sie nicht entziffern kann. Die Absender dieser Zahlkarten konnten aus unserem Mitgliederverzeichnis nicht ermittelt werden, weil in den gleichen Postorten mehrere, zum Teil viele Mitglieder wohnen. Ohne Namen sind aus den folgenden Orten Zahlkarten eingegangen: „Am 8. April aus Buch, Bezirk Potsdam und Magdeburg-Cracau, am 10. aus Camenz, Carlshafen, Herbitzheim, Werdau, 1 Abschnitt Poststempel nicht zu lesen, am 12. aus Wanzleben und Ziegelhausen, am 20. aus Pforzheim, Segeberg, Neuß und Lübek, am 22. aus Michelstadt, am 27. aus Dörnitz und am 4. Mai aus Hamburg".

Wir bitten alle Mitglieder des D. P.-V. diese Fehler, durch die später oft unberechtigte Einsprüche über erfolgte Zahlung entstehen, zu vermeiden. 7958

Wir bitten unsere Mitglieder, die zum Heere einberufen werden, dringend, dem D. P.-V. von ihrer Einberufung sogleich Nachricht zu geben. 7956

Grüße aus dem Felde. Der D. P.-V. erhält beständig Grüße von seinen Mitgliedern im Felde.

Zu einem der eingetroffenen Ostergrüße wünscht Herr Obergärtner *Reitberger* von der Kgl. Lehranstalt Veitshöchheim, z. Z. im 8. Bayer. Res.-Div.-Res.-Inf.-Reg. 22 1. Bat. 2. Komp., Armeeabteilung Gaede, daß seine Ostergrüße, die allerdings verspätet eingetroffen sind, allen lieben Kollegen in der D. O.-Z. bekannt gegeben werden, welchen Wunsch wir hiermit gerne erfüllen. 7954

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Krügers Dickstiel. Woltmanns Renette.*)

Zu dem Aufsatz des Herrn *F. Meyer*-Hamburg (D. O.-Z. 1915, Seite 354) muß ich notwendig meine Erfahrungen schreiben, da ich diese Obstsorte gründlich kenne und für die Verbreitung seit Jahren mit Erfolg eingetreten bin. — Die guten Eigenschaften werden von Herrn *Meyer* anerkannt und sind ja auch ziemlich bekannt; ich möchte sie aber doch noch einmal kurz wiederholen:

Gesunder Baum mit breiter Krone, frei von Krebs; späte Blüte, die fast nie erfriert und wenig unter Schädlingen leidet; Frucht groß mit charakteristischem kurzen dicken Stiel, hängt fest am langen Fruchtholz, frei von Fusicladium, leicht berostet, schön rot und gelb gefärbt; Fleisch weiß, milde, saftreich und von angenehmem, würzigem Geschmack. Der Apfel ist Mitte Oktober baumreif und hält sich bei guter

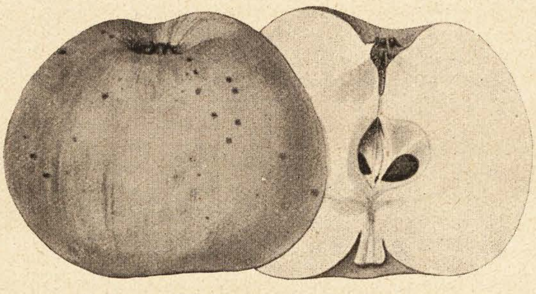
* Siehe auch D. O.-Z. 1915, Seite 16 und 354; 1913, Seite 426.

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach" und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

Lagerung bis Februar. Der Baum trägt spät, aber regelmäßig reich.

Nun zu den von Herrn *Meyer* angeführten schlechten Eigenschaften.

Der Baum ist schwachwüchsig, namentlich im Alter, das hat er mit unsern besten Sorten gemein, z. B. mit *Cox'*, *Ananas*, *Aderslebener* u. a. m. Die Tragbarkeit tritt etwas spät ein, etwa mit 10 Jahren nach der Pflanzung. Dieser Nachteil wird reichlich ausgeglichen durch regelmäßige Tragbarkeit, Ausdauer und Langlebigkeit. Daß der Dickstiel zu den frostempfindlichen Sorten gehört, kann ich auf keinen Fall zugeben. Ich will hier nicht meine eigenen Erfahrungen und die Urteile von Obstzüchtern aus der hiesigen Gegend gelten lassen, aber aus allen Zuschriften (ich habe diese und Zeitungsberichte seit Jahren gesammelt) ist gerade die Frostunempfindlichkeit der Sorte als bemerkenswerte Eigenschaft immer wieder hervorgehoben. Dann die Stippigheit. In schweren, kalten und nassen Böden, bei starker einseitiger Stickstoffdüngung mag der Apfel stippig werden; in leichtem bis mittelschwerem und nicht zu nassem Boden ist die Stippigkeit der Früchte recht selten. Hierfür kann ich wieder eine Reihe Urteile von namhaften Obstzüchtern aus allen Gegenden Deutschlands anführen. Es gibt bekannterweise Jahre, in denen auch die hiervon freien Sorten zur Stippe neigen. Ich habe den *Dickstiel* noch nie stark stippig gesehen. Fast alle feineren Renetten schrumpfen auf dem Lager leicht, wenn sie zu unrechter Zeit gepflückt sind oder ein ungeeignetes Lager haben. Ich will nicht verkennen, daß der *Dickstiel* eine zarte empfindliche Haut hat, aber ich habe Früchte bei guter Lagerung bis Ende April gehabt, glatt wie ein *Ontarioapfel* und von köstlichem Wohlgeschmack. Empfehlen möchte ich, den Versand nicht zu lange hinauszuschieben und recht sorgfältig vorzunehmen.



Krügers Dickstiel (Verkleinerung).
Die Durchschnittsfrucht wird etwa 7½ cm breit u. 6½ cm hoch.

Krügers Dickstiel oder *Woltmanns Renette*, hier *Donnerhorster* genannt, ist gewiß eine der anbauwürdigsten Sorten für leichten bis mittelschweren, nicht zu nassen Boden. Im hiesigen Vereinsbezirk ist er anerkanntermaßen seit vielen Jahren der beste Apfel, der nach Hamburg, Hannover, Kiel und anderen großen Plätzen stets zu besonders guten Preisen leicht Abnehmer findet. 7930

G. A. Wilke in *Schneverdingen i. H.*

In Heft 22 der D. O.-Z. 1915, Seite 354, las ich einen Aufsatz über *Woltmanns Rtte.* in dem behauptet wird, daß *Woltmanns Rtte.* und *Celler Dickstiel* ein und dieselbe Sorte sei. Diese Behauptung wurde auch in Heft 18 Seite 426 vom Jahre 1913 ausgesprochen und ich war seinerzeit im Begriff, das Gegenteil zu beweisen, kam aber leider nicht dazu.

Nachdem ich nun wiederum lese, daß man den *Celler Dickstiel* unter der Bezeichnung *Woltmanns Rtte.* in den Handel bringen will, muß ich meinen Liebling verteidigen.

An den Landstraßen meines Bezirks habe ich etwa 200 Stück *Woltmanns Rtten.* und 3 Stück *Celler Dickstiel* im Alter von 20 bis 25 Jahren. Beide Sorten stehen etwa 100 m auseinander. Wenn die Früchte in Form, Farbe und Geschmack auch nicht voneinander zu unterscheiden sind, so ist doch der Wuchs und die Tragbarkeit sehr verschieden. Die *Woltmanns Rtte.* wächst schlank und licht und macht gute Jahrestriebe. Der *Celler Dickstiel* dagegen wächst schwach, hängend und baut, wie Herr *Ahrens*, Baden-Baden sagt, eine gefällige runde Krone. Bezüglich der Tragbarkeit kann ich nur berichten, daß *Woltmanns Rette.* ein um das andere Jahr trägt, der *Celler Dickstiel* dagegen jedes Jahr. Wenn schon alle anderen Sorten in voller Blüte stehen, treibt der *Celler Dickstiel* die ersten Augen und kommt mit der Blüte 14 Tage später. Die Nachtfröste sind dann vorüber und die Blüten können Früchte ansetzen. Auch habe ich noch nicht wahrgenommen, daß der *Celler Dickstiel* von Fusicladium befallen wurde oder stippig war; dagegen litt die *Woltmanns Rtte.* häufig darunter. Beide Sorten werden hier mit 20 bis 25 Mk. für 50 kg bezahlt.

Ich kann den *Celler Dickstiel* für den Erwerbsobstbau und ganz besonders für Norddeutschland warm empfehlen; dagegen rate ich, die *Woltmanns Rtte.* nur in schweren Böden anzupflanzen. Mit Früchten und Reisern beider Sorten stehe ich gern zur Verfügung.

Der Zweck meines Schreibens soll aber hauptsächlich sein, dahin zu wirken, daß der *Celler Dickstiel* unter dieser Bezeichnung bestehen bleibt und nicht als *Woltmanns Rtte.* in den Handel kommt. 7931

A. Kettler, Provinzial-Wegmeister in *Großilsede.*

Krügers Dickstiel trägt hier im Pfarrgarten gut, mittlere Größe, im Dezember von bestem Geschmack. Nach allen bisherigen Erfahrungen ist die Sorte recht gut und zum Anbau zu empfehlen. Auch der als sehr gewissenhaft bekannte Herr *Schmitz-Hübsch*-Merten empfiehlt die Sorte.

A. Schulze in *Buer*, Bez. Osnabrück.

Vergleichende Versuche mit verschiedenen Schnitt-Methoden bei frisch gepflanzten Bäumen.

Zu dem Aufsatz in Heft 7, Seite 104—106 der D. O.-Z. möchte ich meine langjährigen, in mehreren Ländern von verschiedenem Klima gemachten Erfahrungen mitteilen. Kernobst beschneide ich im ersten Jahre bei der Pflanzung in der Krone nicht, an den Wurzeln

werden nur die beschädigten Teile mit scharfem Messer entfernt. Bei allen Versuchen habe ich hiermit den besten Erfolg erzielt.

Beim Steinobst bin ich zum Gegenteil veranlaßt worden; ich schneide dies gleich beim Pflanzen kurz und richtig, d. h. ich behalte dabei eine schöne pyramidale Krone im Auge, und schneide 5—7 Ästchen auf eine Länge von ca. 12—20 cm je nach Stärke und Wuchs des Baumes zurück. Schneidet man das Steinobst nicht gleich beim Pflanzen, so gehen die zur Bildung einer schönen Krone geeigneten Augen verloren.

Wilhelm Stumpp, Edelobstkulturen
7933 in *Worms a. Rh.*

Bericht über Obst- und Gemüsebau in Dänemark und Schweden.*)

Von *E. Zier*, Leiter des Herzogl. Obstmustergartens in *Zerbst i. A.*

Als Zweck meiner Reise nach Dänemark und Schweden erblicke ich die Aufgabe, mir einen Einblick in den dänischen und schwedischen Obst- und Gartenbau zu verschaffen und ein Urteil über die bezüglichen Marktverhältnisse zu gewinnen, besonders soweit es die Aufnahmefähigkeit Kopenhagens für deutsches Obst und Gemüse anbelangt und die Nachahmung empfehlenswerter Einrichtungen genannter Länder betrifft.

Wenn nun gerade ich als damaliger Wanderlehrer für das Großherzogtum Mecklenburg-Schwerin für diese Reise bestimmt wurde, so lag es daran, daß Mecklenburg, wie man zu sagen pflegt, vor der Haustür Dänemarks und Schwedens liegt, und weil man wußte, daß ich in den letzten Jahren erfolgreiche Verbindungen mit Dänemark wegen Absatz Mecklenburgischen Spargels und Obstes angeknüpft hatte.**)

Wer jemals über Warnemünde nach Kopenhagen reist, sollte dies am Tage tun, sein Mittagessen bis Warnemünde im Speisewagen des D-Zuges einnehmen, damit er während der Überfahrt mit der Fähre nach Gjedser nicht in der dumpfen Kabine zu sitzen braucht, sondern etwas von der zwar kurzen, aber doch schönen Seefahrt hat. — Wer mit der Bahn III. Klasse fährt, löse für die Überfahrt eine Zuschlagskarte für 2 Mk.

Auf der Bahnfahrt von Gjedser nach Kopenhagen durch die Inseln Falster und Seeland gewinnt man sehr bald den Eindruck, daß Dänemark ein Handel-, Acker- und Viehwirtschaft treibendes Land ist. Auf ersteres deuten die Häfen Nykjöbing, Masnedsund, Kjöge und Kopenhagen mit ihrem lebhaften Verkehr hin, auf letztere Eigenschaften das Fehlen von industriellen Anlagen, dafür üppige Kornfelder und Weideflächen, das nach vielen Tausende zählende rotbraune Angeler Rindvieh und die vielen jungen auf Handkoppeln sich tummelnden schweren dänischen Kaltblutpferde. Die vielen nahe beieinander liegenden Höfe, die durch Regelmäßigkeit ihrer Anlage und mit ihren sauberen weißgetünchten Häusern den Eindruck machen, als wären sie alle zum Muster für andere errichtet, deuten daraufhin, daß der ländliche Besitz außerordentlich stark aufgeteilt ist. Dieser viele Kleinbesitz erfordert, um den Besitzer zu erhalten, die ergiebigste Ausnutzung und Bewirtschaftung unter Benutzung aller landwirtschaftlichen Nebenerwerbszweige und Hilfsmittel. Als Hilfsmittel gelten die Einkaufs-, Verkaufs- und Betriebsgenossenschaften. Düngemittel, Futtermittel, Maschinen, Saatgut, Zuchtmaterial wird genossenschaftlich eingekauft, Milch, Getreide, Butter, Eier und Vieh wird genossenschaftlich verkauft. Maschinen, z. B. Sä- und Mähmaschinen, ja selbst Windmotore, ist der Kleingrundbesitzer gezwungen, genossenschaftlich zu benutzen, weil die Anschaffungs- und Betriebskosten für den einzelnen zu hohe würden. Auf der Insel Falster und auch auf dem größeren Teil von Seeland gilt als bevorzugtester landwirtschaftlicher Nebenbetrieb die Geflügelzucht, hauptsächlich der Eiergewinnung wegen. Hühnereier werden zu Millionen in großen, mit besonderer Flüssigkeit gefüllten Bassins und, wie ich hörte, auch in Kühlräumen frisch gehalten und nach Großstädten ausgeführt. Um hier möglichst gute Preise herauszuschlagen, wird das Frühjahrsgelege bis zum Sommer, und das Spätsommergelege bis zu jener Zeit im Winter aufbewahrt, zu welcher die Eier am höchsten bezahlt werden. Ohne einen verhältnismäßig großen Geflügelhof ist ein kleiner dänischer Bauernhof kaum denkbar. In Kopenhagen sieht man daher häufig mit großen Eierkisten hochbeladene Fuhrwerke zum Hafen fahren. Sollte sich nicht mit unseren deutschen Obstbaubetrieben mehr als bisher eine nutzbringende Geflügelzucht verbinden lassen? — Eine Begleiterscheinung der starken Aufteilung des Landes in Kleinbesitz sind auch die vielen Fahrstraßen und Verbindungswege in vorzüglichem Zustande. Auch das Bestreben selbst des kleinsten Landwirtes, sein Wissen zu bereichern, wozu ihm durch die vielen ländlichen Fortbildungsschulen reichliche Gelegenheit geboten wird, ist bemerkenswert. Man sollte nun glauben, daß unter diesen wirtschaftlichen Verhältnissen auch der Obstbau besonders zur Geltung käme; dem ist aber, soweit es die Insel Falster anbetrifft, nicht so. Der gedrückte Wuchs der meisten Obstbäume, die schiefen Kronen, stark verbreitete Gipfeldürre, besonders bei den Birnbäumen, beweisen wieder einmal, daß Klima und Boden, welche sich hier vorzüglich für landwirtschaftliche Kulturen eignen, nicht immer zum Obstbau taugen. Nur Sauerkirschen machen eine Ausnahme; sie gedeihen gut und es wird diese Obstart mannigfaltig in jeder dänischen Haushaltung in größerem

*) Dieser Bericht ist schon vor längeren Jahren erstattet. Er war bestimmt, mit anderen Reiseberichten in einer besonderen Druckschrift „Berichte über Landwirtschaft, herausgegeben vom Reichsamte des Innern“, veröffentlicht zu werden. Es haben sich dem leider Schwierigkeiten und schließlich auch der Krieg entgegengestellt und wir veröffentlichen den ersten Teil des sehr lehrreichen Berichtes des Herrn *Zier* deshalb heute. Wir werden den Schluß in den nächsten beiden Heften folgen lassen.

**) *E. Zier* war früher Obstbauwanderlehrer in *Güstrow i. M.*

Maßstabe verbraucht.] Es wurden in dem an Sauerkirschen reichen Jahre 1902 allein auf dem Kopenhagener Markte 1 106 000 Pfund dieser Frucht angeboten und für 6 5 5 0 8 K r o n e n (1 Krone = 100 Oere = 1.12 Mk.) = 73 369 Mk. umgesetzt. Der größte Erlös hierin wurde 1906 erzielt, und zwar in Höhe von 1 4 2 5 0 8 Kronen = 159 609 Mk. für 710 971 Pfund Sauerkirschen. Dieser Preisunterschied läßt sich nur dadurch erklären, daß in jenem Jahre große Mengen dieser so sehr gefragten Frucht vom Ausland bezogen werden mußten. Es wurden allein von einem dänischen Großhändler durch die Mecklenburgische Obstnachweisstelle im Jahre 1906 40 000 Pfund verlangt, sie konnten aber nicht geliefert werden. In anderen Jahren versorgte dagegen Dänemark den Hamburger und selbst den Berliner Markt mit Sauerkirschen.

Erst auf der Insel Seeland, und zwar von Roeskilde ab, der Stadt der dänischen Königsgräber machte sich der Obstbau mehr bemerkbar, der in Gestalt von Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer- und Stachelbeeranlagen um so mehr zunimmt, je näher man Kopenhagen kommt. Einen wirklichen Begriff von der Ausdehnung dieser meistens künstlich bewässerten Anpflanzungen und deren ständiger Zunahme wird man aber erst aus folgenden Zahlen gewinnen: 1907 wurden auf dem Kopenhagener Markte rund 2 000 000 Pfund Erdbeeren für 4 6 3 0 0 0 K r o n e n = 518 560 Mk. umgesetzt, während 18 Jahre früher der Umsatz nur 58 000 Pfund zu 2 9 4 0 0 K r o n e n = 35 380 Mk. betrug. Auch in der Sortenwahl der Erdbeeren hat die Zeit Wandel geschaffen. Während 1889 ungefähr noch fünf Sechstel der angelieferten Früchte aus der Sorte „*Atkinson*" bestand, wurden 1907 von dieser nur noch 3000 Pfund angeboten. ***Noble, Roeskilde, Victoira, Vicomtesse Herikart de Thury, Deutsch Evern, Abundance*** beherrschen den Markt.

Von Gartenhimbeeren wurde auf demselben Markte die bisher größte Menge im Jahre 1903 mit 545 130 Pfund zu 2 0 6 4 5 5 K r o n e n = 231 230 Mk. umgesetzt. Das Angebot war bei meinem Dortsein seit 1889 fast um das Vierfache gestiegen, ebenso in Stachel- u. Johannisbeeren. Das Angebot in Stachelbeeren betrug 1907 1 512 000 Pfd. für 1 8 2 0 0 0 K r. = 203 840 Mk. u. in Johannisbeeren 890 043 Pfd. zu 9 6 8 3 4 Kr. = 108 454 Mk.. — Der Preis für Stachelbeeren stieg 1908, wie mir ein Amager Gärtner mitteilte, bis zu der noch nicht dagewesenen Höhe von 4 0 O e r e, etwa 45 Pfg., für 1 Pfund; ob hieran die Zerstörung durch den amerikanischen Stachelbeermeltau die Schuld trägt?

An dieser Stelle möchte ich auch noch eine Himbeersorte erwähnen, die ich in der Baumschule des Herrn *Zeiner-Lassen* in Helsingör sah. Die Sorte hieß „*Grev-Faistrup*". Vorjährige Pflanzungen hiervon trugen schon sehr reich und außerordentlich große Früchte, und ich möchte deutschen Interessenten dringend empfehlen, hiermit Versuche anzustellen.

Daß nun Dänemark nicht nur ein Ackerbau und Viehzucht treibendes, sondern auch ein Handel treibendes Land ist, hat es in erster Linie seiner günstigen geographischen Lage an der See zwischen dem Europäischen Festlande und zwischen Schweden, Norwegen, England, sowie der Nähe Finnlands und der russischen Ostseegebiete zu verdanken. Neben Hamburg ist Kopenhagen der Hauptumschlagshafen des Nordens für europäische und ausländische Erzeugnisse, besonders auch für die Erzeugnisse des Obst- und Gartenbaues im frischen und konservierten Zustande. Der dänische Kaufmann ist außerordentlich rührig und gewiegt, dem man aber nicht mit weniger Mißtrauen entgegentreten darf, wie er dies selbst für Deutsche hegt. Etwas mehr Mißtrauen unserseits schadet auch nicht, besonders nicht gegen eine gewisse Art von Kaufleuten, Zwischenhändler oder Einkäufer, die vielfach eine ganz eigenartige Auffassung von Treu und Glauben haben. Es besteht für den seine Ware persönlich anbietenden Ausländer, besonders, wenn er mit Mustern reist, in Dänemark die Bestimmung, daß er nur solchen Geschäftsleuten seine Waren anbieten und verkaufen darf, die für die Art der in Betracht kommenden Gegenstände die Erlaubnis zum Groß- oder Kleinvertrieb besitzen. Man darf also nicht, wie bei uns direkt an den Konsumenten verkaufen, sondern muß sich stets des Zwischenhändlers bedienen. Der vielbeschäftigte Großhändler, der sich, soweit es Obst und Gemüse betrifft, oft aus kleinen Verhältnissen zu einem wohlhabenden Mann heraufgearbeitet hat, vielfach die deutsche Sprache nicht beherrscht, sieht sich gezwungen, oder findet es bequemer, sich der erwähnten Einkäufer zu bedienen, wobei er selbst dem Lieferanten gegenüber oft gar nicht in die Erscheinung tritt. Hierbei wird vielfach von der einen oder der anderen Seite im Trüben gefischt, und der Ausländer kann oft froh sein, wenn er mit einem blauen Auge davon kommt. Der dänische Einkäufer sucht entweder vom Verkäufer, und auch noch vom Käufer, eine hohe Provision zu erhalten. Da nun auch der Großhändler gezwungen ist, seine Ware wieder nur an den Kleinhändler abzugeben, so wird der Preis des Obstes und Gemüses, besonders des importierten, außerordentlich verteuert, bevor es in die Hände des Konsumenten gelangt. Ganz besonders vorsichtig soll man sein, bevor man dem Mittelsmann die Einkassierung der Gelder für die dem Händler gelieferte Ware überläßt; hinter dem glänzenden Firmenschild wie: „Import- und Exportgesellschaft, Frucht- und Produktengesellschaft" verbergen sich oft unlautere Gesellen, denen später nicht beizukommen ist.

Der Handel in Obst und den in Betracht kommenden Gemüsearten würde sich für den Produzenten und für den Großhändler viel angenehmer und gewinnbringender gestalten, wenn jene Art von Zwischenhändlern vollständig augeschaltet würde, und wenn der Großhändler sich bemühte, den an Kleinlichkeit grenzenden Fehler abzulegen, bei der Schlußabrechnung in unbegründeter Weise Abzüge zu machen. Er, der Großhändler, sollte doch bedenken, daß der Lieferant mit solchen Sachen sehr bald zu rechnen lernt und für das nächste Mal am Preise entsprechend aufschlägt. Wer unter solchen Verhältnissen zuletzt und unschuldig zu leiden hat, ist der wirklich reell denkende und handelnde dänische Großhändler.

Daß sich nun trotzdem nach Dänemark, bzw. Kopenhagen Geschäfte machen lassen, geht daraus hervor, daß im Jahre 1908 aus Mecklenburg an etwa 4 Kopenhagener Firmen

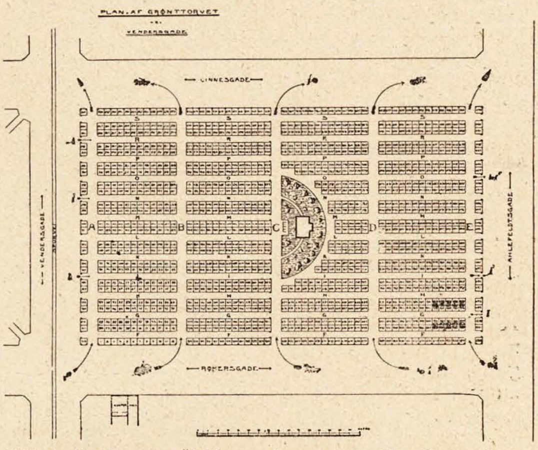
für 80—90 000 Mark Spargeln geliefert sind, daß noch weit größere Mengen aus Lübeck und aus Braunschweig hinüber gehen, daß besonders über Lübeck und Hamburg große Posten deutsches und böhmisches Obst, sowie auch überseeisches Obst und Gemüse verfrachtet wird, weit mehr als Kopenhagen selbst verbrauchen kann. — Deutsche Obst- und Gemüsezüchter, die nach Kopenhagen verkaufen wollen, sollten Mühe und Kosten nicht scheuen und hinüberreisen; es wird ihnen dann mit Hilfe des Deutschen Pomologen-Vereins, der auch in Dänemark viele gute Beziehungen angeknüpft hat und unterhält, bald gelingen, zahlungsfähige und reelle Firmen ausfindig zu machen und mit ihnen in Geschäftsverbindung zu treten. Auch ich bin nach Kräften bereit, ihm hierin behilflich zu sein.

Nicht nur der dänische, sondern auch der schwedische, norwegische, finnländische und andere Großhändler des Nordens deckten bis zum Kriege ihren Bedarf an Südfrüchten und außereuropäischem Obst über Kopenhagen durch die in Hamburg und Liverpool stattfindenden Fruchtauktionen. Hiervon suchte sich Kopenhagen frei zu machen, indem es eine eigene Frucht-Auktionsgesellschaft gebildet hat, die nach Hamburger Muster durch Auktionen in hierzu eingerichteten Fruchtschuppen, den nordischen Frucht- und Gemüsehandel an sich zu reißen sucht. Da jene Gesellschaft auch deutsches Obst mit zur Versteigerung zu stellen gedenkt, würde Kopenhagen hierin unserm eigenen Vaterlande zuvorkommen, denn meines Wissens ist deutsches Obst von den Hamburger Fruchtauktionen nicht sehr bevorzugt worden.

Wie schon angedeutet, ist zwischen dem Kopenhagener Groß- und Kleinhandel eine ziemlich scharfe Grenze gezogen. Ersterer spielte sich bisher in den frühesten Morgenstunden, im Sommer zwischen 5—8 Uhr, für importierte Sachen (z. B. Frühgemüse, Spargel, Frühkartoffeln, Obst) hauptsächlich in den um den Marktplatz herumliegenden Geschäfts- und Lagerräumen der Großhändler ab, während die um Kopenhagen gebauten Früchte, Gemüse und Blumen von Produzenten selbst auf dem öffentlichen Marktplatz und in den benachbarten Straßen feilgeboten werden. Mit dem Glockenschlage 9 nimmt der Großmarkt ein Ende und auf den über die ganze Stadt verteilten kleinen Plätzen, in Läden und Kellern tritt der Kleinhandel in seine Rechte.

Es würde zu weit führen, an dieser Stelle die mannigfaltigen und hochinteressanten Typen des Kopenhagener Großmarktes näher zu beschreiben, es sei aber hervorgehoben, daß dieser Markt der Kontrolle eines städtischen Marktinspektors unterstellt ist, zu dessen Aufgaben es gehört, mit seinen Hilfskräften Tag für Tag die Anfuhr mit den für die einzelnen Sachen notierten Preisen aufzunehmen und sie nach Schluß des Großmarktes sofort zu einem Marktbericht zusammenzustellen, was in gewissenhafter Weise geschieht. Auf diese Weise wird zugleich seit dem Jahre 1889 eine genaue Statistik darüber geführt, was von den Obst- und Gartenbauerzeugnissen das Jahr über auf dem öffentlichen Kopenhagener Großmarktplatz, also ausschließlich des Umsatzes in den vorerwähnten Lagerräumen, umgesetzt wird, und welche Durchschnittspreise dafür erzielt wurden. Diese Statistik gibt ein Bild davon, in welch ungeheurem Maße das Angebot und der Verbrauch im Laufe der Jahre gestiegen ist. In der Anlage sind Zahlen wiedergegeben. Aus diesen Zahlen ist auch zu ersehen, daß das größte Jahresangebot nicht immer, weder im Ganzen noch im Durchschnitt, den größten Erlös ergibt.

Betrachtet man nun die Fruchtläden und die Auslagen der unendlich vielen fliegenden Obsthändler auf den Straßen, so fällt es auf, daß man nirgends leidlich gutes Kernobst findet, ja, soweit es Äpfel anbelangt — es war Ende August — machten diese sogar einen ekelhaften Eindruck. Von Birnensorten wurden fast ausschließlich aus Deutschland stammende „*Gute Graue*“ und die böhmische „*Solaner*“ gehandelt, welche letztere trotz



Einteilung des Kopenhagener Großgemüsemarktes.

ihrer weiten Reise noch am besten aussah und auch recht gut schmeckte. Dem meisten Obst sah man es an, daß es schon durch 3—5 Hände gegangen war. — Nach einem wirklich feinen Fruchtladen, wie wir solche in deutschen Großstädten haben, suchte ich in Kopenhagen vergeblich. Hier würden nach meiner Ansicht die dänischen Obst- und Gartenbaugesellschaften, vor allem aber die über das ganze Land zerstreuten Obstverwertungsgenossenschaften, ein aussichtsvolles Arbeitsfeld finden. So große Achtung ich vor dem kaufmännischen Geschick der Dänen und ihrem Genossenschaftswesen habe, so sind aber ihre Obstverwertungsgenossenschaften, nach allem, was ich davon erfahren habe, nicht auf dem rechten Wege. Es wird zu sehr in Kleinigkeiten gearbeitet, man nützt die Erfahrungen der Nachbarländer zu wenig aus, die Kräfte werden durch die in dem verhältnismäßig kleinen Reiche bestehenden drei obst- und gartenbaulichen Organisationen zu sehr zersplittert, es scheint noch nicht der rechte Mann an der Spitze zu stehen. — Was hat es zu bedeuten, wenn die aus über 6000 Mitgliedern bestehende Obstvereinigung der dänischen Inseln im Jahre 1907 ganze 241 Zentner vorschriftsmäßig sortierte und verpackte Äpfel für ihre Mitglieder verkauft hat? — Schweden scheint in dieser Beziehung durch Einrichtung von Obstmärkten usw. tatkräftiger vorzugehen.

Die kleinen Preise für Obst und einige Gemüse, wie ich sie am 22. August aus Schaufenstern ersah, waren

½ kg *Bühler Pflaumen*	40 Oere	= 45 Pf.
„ „ *Grüne Reineclauden*	50 „	= 56 „
„ „ Miserable Äpfel	15 „	= 16 „
„ „ Birnen	25 „	= 28 „
„ „ Stachelbeeren	30 „	= 34 „
„ „ Treibhausweintrauben .	80 „	= 90 „
„ „ Amag. Melonen	40 u. 45 Oere	= 45 u. 51 „
„ „ Amag. „Export"-Tomat.	40 Oere	= 45 „
20 St. Amag. halbreife Gurk.	4 Kron.	= Mk. 4.50
1 Kopf Amager Blumenkohl	20 u. 23 Oere	= 22 und 25 Pfennig.



Marktinspektor *Hansen*.
Schöpfer der Kopenhagener Koloniegärten.

Zwölf Tage später waren die Preise für Pflaumen und Birnen durch starke Einfuhr aus Böhmen bedeutend gefallen.

Viele der kleinen und mäßigen Obstläden werden, wie sich hierzu gerade Gelegenheit bietet, unter irgend einer reklamehaften Bezeichnung von Großhändlern ausgehalten. Der Ladeninhaber verdient oft auch nicht den geringsten Kredit. Für den, der nach Kopenhagen geht, um dort Obst zu verkaufen, hat es keinen Zweck, solche Läden aufzusuchen; ich muß sogar davor warnen.

Einen außerordentlich angenehmen Eindruck macht die geschmackvolle Art, mit der viele Kopenhagener Geschäftsleute frische, abgeschnittene Blumen zur Ausschmückung ihrer Schaufenster benutzen, um dadurch den ausgelegten Gegenstand noch mehr zur Geltung zu bringen. Eine geradezu verschwenderische Verwendung finden aber Blumen in der Wohnung der Kopenhagener, in vielen Restaurants und Kaffees. Aus diesem Grunde ist wohl auch der riesenhafte Umsatz abgeschnittener Blumen auf dem Kopenhagener öffentichen Markte zu erklären.

Auch die öffentlichen Anlagen Kopenhagens, besonders die Bepflanzung von Gruppenbeeten ist sehr vorangeschritten. In außerordentlich schöner Weise versteht man auch die vorhandenen Gebüschgruppen im Sommer durch subtropische und Blütenpflanzen mit dem saftig grünen Rasen zu verbinden.

Die Gemüsekammer Kopenhagens ist die 65 qkm große Insel A m a g e r, die von Kopenhagen nur durch einen schmalen Arm des Sundes getrennt ist. Der alluviale Boden zeichnet sich in ähnlicher Weise durch seine Unerschöpflichkeit an Nährstoffen aus, wie das Alte Land bei Hamburg; es hat aber vor diesem den Vorzug, daß sich der Boden besser bearbeiten läßt, daß ein günstigerer Grundwasserstand vorhanden ist und daß auf der Insel ein ähnliches gleichmäßiges Klima herrscht, wie man es in den Gemüsegegenden Hollands findet, verursacht durch die geschützte Lage zwischen der Insel Seeland und Schweden und durch den Einfluß der Meeresströmungen. Die Bewohner Amagers sind zum größten Teil die Nachkommen der im 16. Jahrhundert zur Kultur des Landes herbeigerufenen Holländer, die vielfach bis auf den heutigen Tag ihren ursprünglichen Volkscharakter, ihre holländischen Sitten und Gewohnheiten in merkbarer Weise erhalten haben. Selbst bei Neubauten werden Türen und Wände nach holländischer Art bemalt und stolz zeigte man mir wertvolle Silbersachen und Hausgeräte, die mit den Vorfahren der jetzigen Besitzer aus Holland nach Dänemark gewandert waren. Auf Amager fand ich einen den gegebenen Verhältnissen streng angepaßten landwirtschaftlichen Gemüsebau. Die größeren Wirtschaften sind 250 Morgen groß. Die Bearbeitung des Bodens geschieht hauptsächlich mittels bekannter Ackergeräte und Pferdebespannung.

Vieh zur Düngergewinnung wurde in den von mir besuchten Wirtschaften nicht gehalten, wohl aber solches zur Bereitung von Kompost, und zwar in Gestalt einer großen Anzahl von Schweinen in drei Altersklassen. Auf dem einen Hof wurden hiervon 50, auf den anderen 150 Stück und mehr gehalten. Eine nähere Erklärung hierfür fand ich sehr bald. — Auf je 50 Schweine bezieht der Gemüsebauer durch die städtische Abfuhr täglich 1—2 Fuhren Müll, der aus Haus- und Küchenabfällen besteht; er zahlt für die hochgeladene Fuhre bis an Ort und Stelle 3 K r o n e n. Der Müll wird auf einem mit festem Drahtgewebe umzäunten Raum hinter den Schweineställen gebracht, und wird von einem Manne, der bei meinem Dortsein n u r 6—8 K r o n e n W o c h e n l o h n erhielt, auseinandergebreitet. Was jener Mann hierbei an Knochen, Lumpen und anderen noch verwendbaren Sachen findet, ist sein Eigentum. Dieser „Naturforscher" steht sich hierdurch mit seinem Taglohn auf über 30 Kronen wöchentlich. Dafür übernimmt er die Verpflichtung, die in zwei Altersklassen geteilten Schweine zu bestimmten Tageszeiten, die kleinen zuerst und hiernach die größeren, für gewisse Zeit auf den Müllhaufen zu lassen und mit Wasser

zu versorgen. Tagtäglich wird der Müll von den Schweinen, ohne daß diese ein Beifutter erhalten, umgewühlt und zu Kompost bereitet. Bei einem Gewicht von etwa 90—100 Pfund werden die Schweine abgenommen, und größeren Mästereien, und von hier aus im Gewicht von 1 ½—2 Zentnern Großschlächtereien zugeführt.

Diese Schweinezüchtereien stehen unter ständiger Aufsicht eines Tierarztes, um den Ausbruch und die Verbreitung von Seuchen zu verhüten. — Was in diesen Wirtschaften sonst noch an Dung gebraucht wird, liefert ebenfalls das nahe gelegene Kopenhagen.

Zu gewissen Kulturen wird auch künstlicher Dünger verwertet. Überall fand ich bei Kopenhagen das Bestreben, möglichst wenige Kulturen, diese aber in großem Maßstabe zu betreiben. Ganz gleich, ob sie dem Frischverkauf oder dem Samenbau dienen sollen. So erzeugt die Firma *A. Hansen* — in Deutschland unter der Bezeichnung *Blumenkohl-Hansen* bekannt — jährlich etwa 1000 kg Blumenkohlsamen. Da 100 Blumenkohlköpfe etwa 1 kg Samen à 60—70 Mk. ergeben, könnte man annehmen, daß ein solcher Samenzüchter in wenigen Jahren ein steinreicher Mann werden könnte. Es ist jedoch zu bedenken, daß nur die denkbar besten Köpfe zur Samenzucht ausgewählt werden, und zwar immer noch persönlich von Herrn *Hansen senior*. Zur Gewinnung guten Samens sind auch besonders kostspielige Einrichtungen nötig, z. B. die einer gut arbeitenden Bewässerungsanlage, um durch Bespritzen der in der Entwicklung begriffenen Samenschoten die der Samenausbildung so außerordentlich schädlichen Blattläuse zu vernichten. Was von den Blumenkohlköpfen zur Samenzucht nicht geeignet ist, geht als Gemüse auf den Kopenhagener Markt. Ich sah bald darauf in einem anderen Geschäft, daß von diesem allein drei Wagen für den nächsttägigen Markt mit etwa 4000 herrlichen Blumenkohlköpfen hochbeladen wurden. —

Sehr beachtenswert ist die durch einen Motor in Betrieb zu setzende Bewässerungsanlage bei *A. Hansen* und bei *Christiansen* mit Regeneinrichtung nach amerikanischem Muster, aber in Deutschland hergestellt. Zwischen den Blumenkohlreihen auf Böcken liegend entsenden die Rohre nach beiden Seiten hin, in dichten feinen Strahlen das Wasser derartig, daß die etwa mit Blattläusen besetzten Samenstiele des Blumenkohls davon getroffen werden müssen. Durch Drehen der Rohre kann man den Strahlen jede gewünschte Richtung geben, man kann einen bis zu 10 m breiten und einen der Länge der Rohre entsprechend langen Streifen Land zu gleicher Zeit beregnen lassen, ungefähr bis ½ Morgen Landfläche. In der Hauptsache wird die Blumenkohlsorte „*Stor dansk*“, „*Großer Dänischer*“, gezogen, eine Nachzucht des „*Erfurter Zwerg*“, ferner „*Dänischer Export*“ und „*Berliner Treib*“. Die Kultur des Blumenkohls zur Samengewinnung ist kurz folgende. Der Elitesamen wird Anfang bis Mitte September im kalten Kasten ausgesät, bald darauf 1000 Stück auf ein Fenster verstopft, hierin überwintert und im zeitigsten Frühjahr auf mäßig warmen Kasten, wofür die einzelnen Höfe 600—1000 Fenster haben, verpflanzt. Nach gehöriger Abhärtung werden dann die Pflanzen Ende April bis Anfang Mai ins Freie versetzt. Alle schwachen Pflanzen werden beim Verpflanzen verworfen. Bester Boden, gute Düngung, gleichmäßige Feuchtigkeit und keine Blattläuse sowie ein warmer Sommer sind die weiteren Bedingungen zum Gedeihen des Samens. Zur Samengewinnung werden unter anderem in größeren Flächen noch angebaut: Radies, und zwar nur „ovales rosenrotes mit weißer Spitze“, ferner Weißkohl, langstrunkiger Amager. Die Überwinterung der zur Samengewinnung bestimmten Kohlköpfe geschieht nach Angabe eines Samenzüchters in folgender Weise: An dem von den losen Blättern befreiten Kopf bleibt ein etwa 6 Finger langer Stumpf des Strunkes stehen. Durch das für die Weiterkultur gut zubereitete Land werden mit einem tiefgehenden Pflug Furchen gezogen, in die Böschung des Pfluggrabens wird in nötigen Abständen von einem Manne mit dem Spaten eine kleine Vertiefung gemacht, in diese wird der dem nebenherfahrenden Wagen entnommene Kohlkopf hineingesetzt und durch den nächsten Pflug vollständig mit Erde bedeckt. Noch im Laufe des Spätherbstes schlägt das am Kopfe gebliebene Strunkende Wurzeln, und ohne daß das Kohlfeld weiter gedeckt wird, überwintern die Köpfe unberührt an der Stelle, wo sie im nächsten Frühjahr austreiben sollen. Vergeblich bemühte man sich auf Amager, von solchen Frühkohlsorten, z. B. dem Spitzkohl, welche schon im Mai-Juni bei uns auf den Markt kommen, guten Samen zu ziehen, weil dieser sich nicht in eine zweijährige Kultur hineinpassen ließ. Es war jenem Züchter unbekannt, daß man bei solchen Sorten hierzu die überwinterten Kohlstrünke mit bestem Erfolg verwendet, von welchen man im Frühjahr den eigentlichen Kopf schon geschnitten und verkauft hatte, — worauf sich an den Strunken im Laufe des Sommers noch kleine Nebenköpfe bildeten.

In allergrößtem Maßstabe wird auf Amager die Melonenkultur betrieben; auf dem Kopenhagener Markte wurden innerhalb weniger Wochen für 174 000 Kronen deutscher Melonen umgesetzt. — Sobald im Frühjahr die vielen Hunderte von Fenstern von den Kohlpflanzen frei werden, wird der alte Dung in den Kästen mit frischem Dung neu erwärmt und mit neuer aus dem freien Lande genommener Erde versehen. — Niemals wird zur Melonenkultur die schon einmal benutzte Erde wieder gebraucht. In jedes Fenster werden zwei der vorkultivierten Pflanzen gesetzt und auf 3—4 Blätter zurückgeschnitten. Von den sich hieraus neu entwickelnden Trieben werden nur die beiden besten belassen und nach oben, bzw. unten geleitet. Sobald deren Spitzen den Rand des Kastens erreicht haben, werden sie von diesem eine Hand breit entfernt zurückgestutzt. Alle sich nun entwickelnden Seitentriebe werden so über den Kasten verteilt, daß möglichst kein Fleckchen Erde unbeschattet bleibt. Nur den Strunk der Pflanze, dort wo er aus der Erde kommt, hält man in einem Durchmesser von 20—30 cm frei, um ihn möglichst vor Fäulnis zu schützen. Es wird fast ausschließlich die Lokalsorte „*Ovale, gelbe geriefelte*“ angebaut, die reich trägt, deren Früchte meistens nur 2—4 Pfund schwer werden und deshalb leicht verkäuflich

sind. Vor allem aber besitzt diese Sorte besondere Feinschaligkeit und ein dunkelgelbes Fleisch von köstlichem Wohlgeschmack. *Christiansen* hatte am 23. August von 600 Fenstern, unter welchen bis Ende April Gemüsepflanzen standen, 110 000 Pfund Melonen verkauft. In geschilderter Weise ziehe ich seit vier Jahren mit bestem und regelmäßigem Erfolg Melonen, nur daß vorher statt Kohlpflanzen Tomatenpflanzen gezogen werden. In allen Amager-Gemüsebau-Großbetrieben herrscht das Bestreben vor, möglichst wenige Gemüsearten, diese aber in großen Massen zu ziehen.

Außer den bereits genannten Sachen werden Porree (Lauch), Sellerie, Schnitt- und Wurzelpetersilie, Tomaten (dänischer Export) durchweg morgenweise angebaut. Absatzort für alle Gemüse ist der Kopenhagener Markt. Der Amager Blumen- und Weißkohlsamen aber geht über die ganze Welt.

Eine gute Bezugsquelle für Amager Gemüsesämereien ist die Samenhandlung von *H. Hansen* in Kopenhagen K., Römersgade 7; Herr *Hansen* spricht deutsch und hat mir viel gute Auskunft erteilt. 7812

(2 Fortsetzungen folgen.)

Die italienischen Spargelkürbisse.

Von *Paul Bräuer*, Rosenzüchter, bis zum italienischen Kriegsbeitritt in *San Remo* ansässig gewesen, jetzt in *Magdeburg*, Fürstenufer 18, wohnhaft.

Bei unserer auffälligen Sucht, in fremdländischen Erzeugnissen immer ganz besondere Werte zu entdecken, sind uns bei allen Nachteilen, die dadurch manchen unserer heimischen Industrien und auch einigen Bodenkulturen zugefügt wurden, doch auch Vorteile erwachsen. Wir kamen infolgedessen auf für uns ganz neue Dinge, deren Erzeugung sich dann auch mit der Zeit wenigstens zum Teil in Deutschland durchsetzen mußte. Um so mehr ist es zu verwundern, daß unter den vom Auslande jedenfalls auch sehr zahlreich eingeführten Versuchspflanzen für Volksernährung der italienische Spargelkürbis, genannt *Zucca* oder *Zucchino* in der Neapolitaner Gegend *Cococello* — noch nicht die allgemein verdiente Einführung bei uns gefunden hat. Da die Kultur dieser Kürbisarten, deren verschiedenste Formen und Sorten durch ihre große Veranlagung zur Hybridation entstanden sind, sich ebenso leicht wie alle anderen Kürbisarten im deutschen Klima anbauen lassen, so ist die ganz geringe Verbreitung dieser Nutzpflanze für die tägliche Küche nur auf den Übelstand zurückzuführen, daß sich die betreffenden gärtnerischen Versuchsanstalten der Gartenbauschulen immer noch viel zu wenig um eine rationelle Einführung neuer gärtnerischer Frucht- und Gemüsearten kümmern und meistenteils die passenden Zubereitungsangaben bei etwaigen Einführungen richtig anzugeben übersehen. Vor vielen Jahren hatte ich schon die Anpflanzung dieser Kürbisarten unter Hinzufügung entsprechender Zubereitungsformen in verschiedenen Zeitungen empfohlen! Da nun die Mehrverwendung dieses Spargelkürbisses allerdings eine ganz andere und vielseitigere als die des gewöhnlichen Speisekürbisses ist, so liegt es auf der Hand, daß gerade dieser Mangel an richtigen Zubereitungsangaben als wesentlicher Fehler einer schnelleren Einführung und Verbreitung dieser Nutzpflanzen anzusehen ist.

Der Spargelkürbis wird schon als nur drei bis fünf Tage alte Frucht verspeist und liefert ein allerfeinstes an Spargelgeschmack erinnerndes Gemüse. Die jungen Früchte werden, sobald sie etwas über die Länge kleiner bis mittelgroßer Gurken herangewachsen sind, geerntet und finden in Suppen gekocht, besonders aber in Stücke oder längliche Scheiben zerschnitten und dann in Fett oder saurer, bzw. Buttermilch gebraten oder gedünstet, nachdem sie vorher reichlich mit Salz und etwas Pfeffer und geschnittener Zwiebel vermischt wurden, die Verwendung. Sehr zu beachten ist, daß der Geschmack dadurch erhöht wird, wenn man die Früchte auf scharfem Feuer zubereitet. Bei jeder anderen Herrichtung wolle man beachten, sie immer nur bis zu dem Grade, daß sie eben weich sind, zu kochen, dünsten oder braten, da ein übermäßiges Kochen den Geschmack benachteiligt! In Fleischbrühe oder auch nur in Salzwasser schnell abgekocht und mit Eiertunke, Mayonnaise oder Kräuterwürze angerichtet, geben die Speisekürbisse auch ein sehr feines Gericht; auch gefüllt, wie Tomaten und Artischocken, und dann im Ofen gebacken. Eine besondere Tafelfreude liefern auch die jungen männlichen Blüten, die man, sobald die Pflanzen sich erst mehr verzweigt haben, täglich in größerer Anzahl erhält und die wie Schnitzel mit Ei und Brotkrume in der Pfanne gelbbraun gebacken und dann zu Kartoffeln mit Salat oder als Beilage zu Gemüsen, statt Fleisch, gereicht werden. In ausgereiftem Zustande liefern die Früchte ein im Geschmack den Karotten ähnliches Gemüse. Die großen oft 90 cm langen Früchte sind auch sonst wie anderer Kürbis zum Einmachen sowie zu süßen Speisen und Suppen vorteilhaft zu verwenden. Ein sehr einfaches Gericht, das auch als Fleischersatz dient, stellt man her, wenn man nicht zu dünne Schnitten mit Ei und Mehl auf beiden Seiten auf scharfem Feuer bäckt und zu Kartoffeln oder Gemüsen zur Tafel reicht. Bei allen Zubereitungsformen — mit Ausnahme derjenigen der Eiertunke und Mayonnaise — ist eine geringe Verwendung von Parmesan-, Kräuter- oder anderem Reibekäse sehr zur Erhöhung des Wohlgeschmacks zu empfehlen.

Die Kultur, die zufolge einer hier angestellten Probe untenstehender Abschrift trotz verspäteter Anpflanzung im vorigen Jahre noch gute Erträge ergeben hatte, ist derjenigen der anderen Kürbisarten sehr ähnlich; es kommt in der Hauptsache nur darauf an, daß die Pflanzen den hier nachfolgend angegebenen Anweisungen entsprechend gepflegt werden.

Die Kultur ist nur lohnend, wenn man die Pflanzen von Anfang an sonnige Plätze mit reichlicher Dungunterlage und fester Komposterde, der auch etwas Lehm beigemischt sein sollte, auspflanzt. Man beachte, daß die Pflanzen anfangs auf mindestens 4 bis 6 Fuß Länge auf dem Boden durch Rillen, die man wieder mit Erde anfüllt — geleitet wer-

den, wodurch an allen Blattknoten eine neue Bewurzlung erfolgt und ein kräftiges Wachstum erzielt wird. Während der ersten drei Wochen sind alle Seitentriebe bis zur Ausgangsstelle zu entfernen! Später, sobald weibliche Blütenansätze erfolgen, entspitzt man oberhalb eines Blattes über dem Ansatz die jungen Triebe zwecks einer schnelleren Ausbildung der jungen Früchte. Will man samentragende Früchte antun, so muß man sie schon früh liegen lassen. Man wähle besonders kräftige Rauten aus, die man oberhalb des dritten, bzw. vierten Blattes hinter der Blüte entspitzt. Ist dann die Frucht ausgewachsen, was sehr schnell geht, so kommen wieder neue Fruchtansätze, die aber nur als junge Früchte Verwendung finden dürfen. Will man auf die Ernte der jungen Früchte an einer Pflanze verzichten, so kann man auch drei bis vier große Früchte an einer liegen lassen.

Eine kleine Menge Samen dieser Kürbisernte, die ich bei meiner Flucht aus Italien mitgebracht hatte, gebe ich zum Preise von 1.35, 2.50 und 5 Mk. in 1, 2 und 5 Sorten postfrei ab.

Berichtigung.

In dem anonymen Bericht über die Gründungsversammlung der Deutschen Erwerbsobstbau-Gesellschaft (D. E. G.) in Heft 4 der Deutschen Obstbau-Zeitung vom 15. Februar d. J. befinden sich folgende irreführende Unrichtigkeiten:

1. „Herr *Krause* machte darauf aufmerksam, daß der D. P.-V. sich niemals gegen die Regierung stellen könnte bei Meinungsverschiedenheiten, da der D. P.-V. ja eine Beihilfe von der Regierung erhielt."

T a t s ä c h l i c h hat der Genannte lediglich darauf hingewiesen, daß ein von der Regierung erheblich subventionierter Verein nicht in der Lage sei, etwa abweichende Meinungen in Zollfragen usw. der Regierung gegenüber mit gleicher Unbefangenheit zu vertreten wie ein unabhängiger Verein.

2. „Herr *Schmidt*-Machern, der als Vertreter der Königl. Sächsischen Regierung erschienen war, wollte beantragen, daß in Hinsicht auf die kommenden, zukünftigen Kriegerheimstätten es angebracht wäre, doch auch kleineren Besitzern die Mitgliedschaft zu ermöglichen. Ihm wurde leider das Wort entzogen und man ging über zu Punkt 6."

T a t s ä c h l i c h meldete Herr *Schmidt*-Machern sich leider erst bei Beratung von Punkt 6 der Satzungen zu dem bereits erledigten Punkt 5, so daß ihm das Wort nicht mehr erteilt werden konnte, t a t s ä c h l i c h hatte Herr *Schmidt* die Möglichkeit, seine Wünsche noch bei Punkt 18 der Satzungen zum Ausdruck zu bringen, was er aber nicht getan hat, t a t s ä c h l i c h besteht auch für die Besitzer kleinster Obstanlagen die Möglichkeit der D. E. G. beizutreten und t a t s ä c h l i c h ist Herr *Schmidt*-Machern n i c h t als Vertreter der Königl. Sächsischen Regierung erschienen, wie durch Nachfrage beim Königl. Sächsischen Ministerium des Innern einwandfrei festgestellt ist, und den Einberufern sowie Leitern der Versammlung gegenüber hat er sich nicht etwa als solcher vorgestellt oder bezeichnet. 7947

Deutsche Erwerbsobstbau-Gesellschaft:
Walter Krause, Geschäftsführer,
im Auftr. d. Vorstandes.

Spritzversuche mit verschiedenen arsenhaltigen Mitteln.

Von *R. Stavenhagen* in *Quedlinburg*.

Auszug aus dem Jahresbericht des Schwedischen Pomologen-Vereins für das Jahr 1914.

Der schwedische Pomologenverein, dessen Jahresbericht für 1914 der nachstehende Auszug entnommen ist, zählt etwa 1500 Mitglieder, wovon 89 Gesellschaften und Vereine sind. Im Vergleich mit der geringen Einwohnerzahl Schwedens ist diese Mitgiederzahl nicht unbedeutend. Man muß bedenken, daß Schweden nur etwa den zwölften Teil der Einwohner des Deutschen Reiches besitzt. Die Jahresschrift erscheint viermal im Jahre und ist eine der besten, wenn nicht die beste schwedische Fachzeitschrift.

Die Anwendung von arsenhaltigen Mitteln zur Bekämpfung von Obstschädlingen ist in Schweden schon ziemlich alt. Jedenfalls wurde dort vor mehr als 19 Jahren das sogenannte Kaisergrün, welches dem Schweinfurter Grün in der Zusammensetzung ähnelt, recht häufig als Spritzmittel benutzt. Die vom Schwedischen Pomologenverein vorgenommenen Vergleichsversuche sollten feststellen, welches von den zurzeit im Handel befindlichen arsenhaltigen Mitteln am wirksamsten sei. Es handelte sich dabei um folgende Präparate:

B l e i - A r s e n a t, von einer schwedischen Fabrik, ein gelbliches, feines Pulver, ohne genaue Gehaltsangabe geliefert.

K a i s e r g r ü n, in einem Verhältnis von 75 g auf 100 l Wasser angewendet.

U r a n i a - G r ü n, von der Chemischen Fabrik Schweinfurt in Schweinfurt (Main), angewendet im Verhältnis von 100 g auf 100 l Wasser, mit Zusatz von 500 g frisch gelöschtem Kalk, und

U r a n i a - B l a u von derselben Fabrik. Mischungsverhältnis 100 g auf 100 l Spritzflüssigkeit. Die fertige Lösung zeigte eine seifige Beschaffenheit.

Es sei vorausgeschickt, daß bei den ganzen Versuchen das Blei-Arsenat am besten abschnitt (Mischungsverhältnis 100—150 g Blei-Arsenat auf 100 l Wasser, eine im Verhältnis zu dem geringen Arsengehalt dieses Präparats sehr schwache Lösung). Versuchsweise wurde eine Anzahl Bäume auch mit einer stärkeren Lösung, 600 g auf 100 l Wasser behandelt.

Gespritzt wurde zweimal vor der Blüte der Versuchsbäume. Die Versuchsparzellen lagen in verschiedenen Gärten; die erste Bespritzung erfolgte am 4. und 5. Mai etwa 14 Tage vor der Blüte. Um diese Zeit waren die Versuchsbäume zum größten Teil stark mit Larven des Frostnachtschmetterlings besetzt. Zum zweiten Male wurde unmittelbar vor der Blüte am 15. und 16. Mai bei

sonniger Witterung gespritzt. Das Versuchsergebnis wird in der Zeitschrift durch eine, Anzahl Abbildungen dargestellt. Sie zeigen, daß die mit Bleiarsenat-Lösung bespritzten Bäume, als sie am 10. Juni auf die Platte kamen, von den Schädlingen ziemlich befreit waren. Sie waren schon dicht belaubt, während die mit Kaisergrün-Lösung bespritzten, sowie die unbespritzt gebliebenen Versuchsbäume ziemlich, ja zum Teil ganz kahl gefressen waren. Bei der Besichtigung am 10. Juni waren Brandschäden als Folge der Bespritzung nirgends zu entdecken. Ein einmaliges Spritzen hätte jedenfalls nicht genügt, da nach der ersten Bespritzung noch ein Teil Raupen am Leben geblieben war. Jedenfalls haben die Versuche gelehrt, daß, ganz gleich welches Arsen-Präparat angewendet wird, eine einmalige Anwendung des Mittels nicht genügt. Für die Wirksamkeit der fünf zur Verwendung gelangten Flüssigkeiten ergab sich nachstehende Reihenfolge:

Am wirksamsten war die stärkere Blei-Arsenat-Lösung (150 g zu 100 l Wasser = 1½: 1000), dann die schwächere Lösung 1 : 1000. An dritter Stelle stand das Urania-Grün, an vierter das Kaiser-Grün, an fünfter Stelle das Urania-Blau. Die Wirkung des Urania-Blau war so gering, daß die damit bespritzten Bäume beinahe ebenso stark von den Raupen zu leiden hatten, wie die unbespritzt gebliebenen Kontrollbäume. Auf der einen Versuchsparzelle erreichte man sogar durch eine einmalige Bespritzung mit der schwächeren Blei-Arsenat-Lösung (1:1000) eine bessere Wirkung, als durch zwei Bespritzungen mit Kaisergrün. Eine Anzahl Bäume, die man am 5. und 16. Mai mit der Blei-Arsenat-Lösung im Verhältnis 1 : 1000 behandelt hatte, zeigte am 10. Juni kaum ein einziges von Raupen angefressenes Blatt. Ein Vorteil des Bleiarsenats ist noch die Eigenschaft, daß dieses Präparat während der Arbeit des Spritzens besser mit der Flüssigkeit vermischt bleibt, während das Kaisergrün sich langsam setzt. Es liegt auf der Hand, daß sich dadurch die Lösung bei längerem Arbeiten zu sehr verdünnt. Zusammenfassend wird gesagt, daß das Blei-Arsenat bei der Bekämpfung von Insekten mit beißenden Mundwerkzeugen, also allen Raupen, die besten Dienste leistet. Weiterhin spricht noch zugunsten des Blei-Arsenats, daß dieses Präparat sich auch mit Schwefelkalkbrühe mischen läßt, was beim Kaisergrün und Schweinfurter Grün nicht der Fall ist.

Was nun das in Deutschland in letzter Zeit allgemein empfohlene Urania-Grün betrifft, so wird ihm vor allem nachgerühmt, daß es sich beim Auflösen in Wasser länger und besser verteilt hält wie das Schweinfurter- und das Kaisergrün. Die Wahrheit dieser Behauptung haben die Versuche in der Tat ergeben. Außerdem zeigte es sich bei den schwedischen Versuchen, daß Urania-Grün immer noch wirksamer ist, als das an vierter Stelle stehende Kaisergrün. Bei den fraglichen Versuchen hat sich eine Schädigung des Blattwerks der bespritzten Bäume durch Urania-Grün nicht gezeigt, dagegen traten bei anderen Versuchen in Alnarp an Aprikosenbäumen Verbrennungserscheinungen auf, trotzdem die Mischung nicht einmal so stark als vorgeschrieben hergestellt war (nur 75 g auf 100 l Wasser). Das Urania-Blau hat schließlich, wie schon angedeutet, bei den Versuchen gänzlich versagt. 7858

Schädlingsbekämpfung mit Bordola-Pasta.

Es liegen uns eine Reihe von Berichten darüber vor, daß sich die Bordola-Pasta als ein vollkommener Ersatz für die fehlende Kupferkalkbrühe (Bordelaiser Brühe) bewährt hat. Manche Berichterstatter wollen festgestellt haben, daß die Bordola-Pasta die Kupferkalkbrühe übertrifft und daß sie sich im Verbrauch bedeutend billiger als diese stellt. Die Anwendung der Bordola-Pasta ist deshalb besonders leicht, weil sie nur mit kaltem Wasser verdünnt zu werden braucht. Gute Erfolge sind nach den eingegangenen Berichten mit der Bordola-Pasta erzielt in der Bekämpfung von: Meltau, Krankheiten des Weinstockes, Fusicladium, falscher Meltau, Gitterrost; ferner von Schädlingen, Blattläusen, Raupen, sogar auch Erdflöhen. Ganz besonders wird der Erfolg gegen Fusicladium gerühmt. Die Bordola-Pasta ist von der Firma *A. Dupré*, Chemische Fabrik, G. m. b. H., Köln-Kalk, zu beziehen. Jeder Sendung wird eine Gebrauchsanweisung beigelegt. 7960

Perozid als Bekämpfungsmittel gegen Krankheiten und Schädlinge.

Perozid wird als das beste, von manchen als das einzige Ersatzmittel für Kupferkalkbrühe, im besonderen gegen die Peronospora der Reben empfohlen.

Die von dem D. P.-V. im vergangenen Jahre an eine ganze Reihe von Obstzüchtern gesandten Proben haben zu keinem Ergebnis geführt, teils weil es an Arbeitskräften fehlte, die zumeist im Felde stehen, oder weil im vergangenen Jahre Krankheiten nicht in stärkerem Maße aufgetreten sind. Wir bitten die Mitglieder des D. P.-V., sich an den Versuchen zur Bekämpfung von Krankheiten und Schädlingen mit Perozid zu beteiligen. 7959

Obstblüte und Ernteaussichten.

Am Karfreitag, den 21. April ist wieder der erste schöne und warme Tag seit 9. April. Seit dem 9. April nur rauhe kalte Tage mit Schnee- und Graupelwetter — am Abend plötzlich hell werdend; doch waren die Temperaturen nicht unter 1½ Grad R. Die allgemeine Blüte hat nach meinen Untersuchungen durch die Kälte noch

keinen Schaden gelitten, ob der Fruchtansatz durch das stürmische, kalte und rauhe Wetter leiden wird, bleibt abzuwarten.

Die Blüten der Äpfel zeigen Farbe und der Blütenansatz ist bei fast allen Sorten sehr reich. — Auch viele von den Sorten, die im Vorjahre reiche Ernten brachten, haben wieder eine Masse Blüten: *Croncels, Boiken, London Pepp., Hagedorn, Lord Grosvenor.*

Sorten, die nicht so schnell blühen und tragen wollen, wie: *Allington, Boskoop, Schöner von Bath* sind sehr gut mit Blüten bedeckt.

Birnen, die voriges Jahr ganz mit dem Tragen aussetzten, blühen je nach Sorte mittel bis gut. Reich blühen: *Boscs, Clairgeau, Guyot, Drouard.* Auch ein im Jahre 1910 gepflanzter Hochstamm der sächsischen Lokalsorte: *Petersbirne* — sehr schön und kräftig, trägt reichen Blütenschmuck.

Die Blüte der Zwetschen und Pflaumen ist ziemlich vorüber. Gegenwärtig brechen auf: *Bühler Frühzwetsche* und *Mirabelle von Nancy*; ganz abgeblüht haben schon: *Zimmers Frühzwetsche, Gr. gr. Reineclaude, Gute von Bry, Borssumer.* Pflaumen und Zwetschen versprechen der Blüte nach eine reiche Ernte.

Stachelbeeren haben ebenfalls reiche Blüte gehabt; von Johannisbeeren stehen Frühsorten in voller Blüte, besonders schön in Blüte und Blatt die kräftig wachsenden „*Goundin*“. Ob diese Sorte in der Blüte sehr empfindlich ist, entzieht sich meiner Kenntnis, da ich sie noch nicht lange genug beobachte.

„*Rote holländische*“, von denen einige Tausend Sträucher hier angepflanzt sind, hat reichen Blütenansatz; die ersten brechen aber erst auf. Wir rechnen wie im Vorjahre wieder auf gute Ernte. Auch die schwarzen blühen voll; besonders die *Boskoop Riesen* seht gut. Himbeeren zeigen erst Knospen, weiter voran ist *Marlborough; Hornet* und *Goliath* noch ziemlich zurück. Himbeeren haben im vorigen Jahre keine besonders kräftigen Einsatztriebe gebildet; der Vorsommer war zu trocken, es wird daher keine besonders reiche Ernte geben.

Erdbeeren blühen erst in einigen Pflanzen; doch haben die Pflanzen gut überwintert — die größte Kälte, über — 15 Grad R. war im November 1915 von starker Schneedecke begleitet, so daß die Pflanzen keinen Schaden gelitten haben. Wir wissen aber, daß die Erdbeerblüte 2 Grad R. vertragen kann und läßt sich daher noch nicht mit Bestimmtheit auf gute Ernte rechnen.

Sogar die Sandbrombeere (*Theodor Reimers*) hat im Holz ziemlich gelitten im November und werden wir uns daher mit geringem Ertrage begnügen müssen. Im ganzen zusammengefaßt können wir aber auf ein gutes Obstjahr rechnen der Blüte nach, wie der Fruchtansatz wird, müssen wir hier noch abwarten. Die Preise werden voraussichtlich gute sein und hoffen wir auch sehr stark darauf, weil die Löhne um 25 Prozent gestiegen sind, ebenso alle anderen Erzeugungskosten und die ganzen Lebensverhältnisse. Gute Obsternten brauchen wir vor allem fürs ganze Volk! 7929

Max Ziesche in *Unterbachern* b. Dachau.

Wachendorf, den 19. April 1916.

Obstpreise im April d. J. und Blütenbericht. In der D. O.-Z. vom 15. April lese ich den Bericht über teure Äpfel. Angenommen, ein Pfund *Wachendorfer Rtte.* kostete heute in guten Obstgeschäften 1.20 Mk., so wären die Äpfel tatsächlich nicht teurer geworden, wie die übrigen Nahrungsmittel auch. Denn alles ist durchschnittlich um 100 Prozent aufgeschlagen. *Wachendorfer* kosteten in Friedensjahren in diesen Geschäften 50—60 Pfg. das Pfund; nicht etwa im April, sondern schon im Dezember. Also ist es überflüssig, zu klagen, ausgenommen, daß man über die Preishöhe sämtlicher Nahrungsmittel klagt.

Im Jahre 1912 kaufte ich mir aus Neugierde hier in einem Flecken, es war keine Stadt, ausländische Äpfel, das Stück im Gewicht von 150 Gramm zu 20 Pfg. Eine andere Sorte das Stück zu 30 Pfg. Auf meine Frage, wer die Äpfel denn hier kaufte, kam die Antwort: die Leute, welche die Kranken besuchen. (Es war nämlich ein großes Krankenhaus in der Nähe.) Ein Vergleich von 1912 und 1916 belehrt die Schreier eines andern. Mir ist es unbegreiflich, daß es noch Deutsche gibt, welche amerikanische Äpfel essen. Unter jedem Apfel sollten sie sich eine der schweren amerikanischen Granaten vorstellen, die für unsere Söhne und Brüder bestimmt sind. Der Schreck würde ihnen dann in die Glieder fahren und der Apfel ihnen im Halse stecken bleiben. Kaufen wir also nichts mehr von den Amerikanern, welche so schön ihre Neutralität bewahren.

Der Blütenansatz ist hier in der ganzen Umgegend gut, hier in unserer Anlage mittel. Der milde Januar hatte auch hier alles zu früh zum Treiben gebracht. Aprikosen und Pfirsiche, welche hier und in der Umgegend nicht in Betracht kommen, haben gelitten. Sonst haben wir keinen Frostschaden. Reineclauden und Zwetschen blühen seit 14 Tagen; und wir haben seitdem Regen und Sonnenschein mit einer Nachttemperatur von + 1—3 Grad. Also eine ungünstige Witterung für die Blütezeit. Kirschen haben seit einigen Tagen angefangen zu blühen. Äpfel sind noch weit zurück. Zu Ostern erhoffen wir einen Witterungsumschlag zugunsten unserer Obstblüte und auch für die Landwirtschaft; denn hier sieht es nicht vom besten aus infolge der naßkalten Witterung. Der Roggen ist braun gefärbt. Hafer soll hier bis zum 23. April gesät sein. Es ist aber bis heute, am 10. April, nur ein Anfang gemacht.

Das ganze Frühjahr hindurch habe ich jeden Sonntag gearbeitet. Ich bearbeite eine Baumschule, deren Besitzer im Felde steht. Ein paar Tausend Buschbäume waren verkaufsfähig, aber wer sollte die Ware verkaufen? Ich habe alles wieder zurückschneiden müssen in der Hoffnung, daß der Krieg bis zum Herbst zu Ende ist. Der Besitzer ist Anfänger. Es waren seine ersten Bäume, die fertig waren.

Hier in unserer Obstanlage bin ich mit Schneiden noch nicht fertig. Spritzen habe ich auch wieder nicht ganz durchführen können, wegen der Witterung. Ich spritze seit einigen Jahren mit Schwefelkalk. Habe jetzt gespritzt 15 Liter auf 100 Liter Wasser. Die jungen Blätter standen schon völlig frei um die Blüten. Geschadet hat es nicht. Mit Kupfer-

vitriol macht man viel leichter Schaden als mit Schwefelkalk, zudem ist Schwefelkalk auch viel wirkungsvoller. Ich kann bestimmt behaupten, daß ich unsere alte, dichte Anlage vollkommen rein bekommen habe.

Fortsetzung 27. April. Seit Ostermontag hat das Wetter sich gebessert. Prachtvoller Sonnenschein. Nachts + 5—6 Grad. *Gravensteiner* und *Bismarck* sind am blühen. Kirschen auch. Ein herrliches Bienenwetter. Es war aber auch Zeit. *C. V. Vasen* in *Wachendorf* bei Antweiler/Rhein.

Stuttgart, den 24. April 1916.

Die folgenden Steinobstsorten begannen zu blühen vom 2. April bis 10. April und beendeten ihre Blüte vom 9. April bis 12. April: *Mittelfrühe Aprikose, Grüne Reineclaude, Metzer Mirabellen, Mittelfrühe Pfirsich, Königin der Mirabellen, Ostheimer Weichsel, Englische Zwetsche, Hauszwetsche, Hedelfinger Knorpelkirsche, Italienische Zwetsche, Serbische Zwetsche, Schattenmorellen, Runde blaue Pflaume, Ungar. müsk. Zwetsche, Unvered. Süßkirsche.* Die Birnensorten: *Forellenbirne, Pastorenbirne, Diels B.B., Colomas Herbst-B.B., Liegels B.B., Geishirtl, Doppelte Philippsbirne, Clapps Liebling, Holzfarb. B.B., Vereinsdechantsbirne, Triumph de Vienne, Gellerts B.B., Hardenpont, Pitmatson* und *Herzogin Elsa* erschlossen ihre Blüte vom 3. April bis 9. April und beendeten ihre Blüte vom 9. bis 12. April. Die folgenden Apfelsorten: *Graue franz. Rtte., Bismarckapfel, Schöne Julie, Jeanne d'Arc, Deans Codlin, Lord Suffield, Ernst Bosch, Königin Hortensia, Unvered. Weichsel, Transp. v. Croncels, Cludius Herbstapfel, Minister v. Hammerstein, Peter Heusgen Goldren., Berlepsch Goldr., Zuccalmaglio, Neue Gold-Rtte., Seeligs Orangen-Pepping, Lanes Prinz Albert, Kaiser Alexander, Adersleber Calville, Ontario, Boikenapfel, Mohringer Rosenapfel, Schöner v. Pontoise, Peasgood, Weißer Ananasapfel, Zigeunerin-Apfel* erschlossen ihre Blüte vom 4. bis 20. April. Beendet war diese vom 12. bis 25. April.

Wir hatten hier vom 10. bis zum 20. April inkl. kaltes regnerisches Wetter, das während der ganzen Zeit Nachtfröste befürchten ließ; solche sind zwar in hiesiger Umgebung nicht eingetroffen, aber der Verlauf ist besonders für Äpfel sehr verlangsamt worden und wenn auch bis jetzt anscheinend keine Nachteile zu finden sind, so ist es doch fraglich, ob der Fruchtansatz nicht notleiden wird. Die Apfelblüte ist aber im allgemeinen hier sehr reichlich und es wird doch auf einen schönen Ertrag zu hoffen sein. — Birnen und Steinobst, besonders auch Kirschen, haben trotz der guten Ernte im vorigen Jahr guten bis sehr guten Blütenansatz. Quitten sind, wie bereits mitgeteilt, vielversprechend. Stachel- und Johannisbeeren und Prestlinge lassen gute Aussicht erwarten. *Albert Herz* in *Stuttgart*.

Die Ernteaussichten sind trotz der überreichen Blüte für hiesige Hauptanbausorten nicht die besten.

Aprikosen blühten seit Anfang Februar und versprachen eine volle Ernte. Leider ist durch — 4 Grad die erste, kurz darauf auch die bei guter Witterung sich entwickelnde zweite Blüte erfroren. Trotzdem hätten die letzten, späten Blüten noch eine halbe Ernte ergeben können, aber der junge Fruchtansatz fiel nach der dritten Blüte meistens ab. Ernteaussichten für Aprikosen gering; nur unsere Lokalsorte: *Große frühe* und *Kosterter Schafnase* in geschützten Lagen verspricht einigen Ertrag. Pfirsich-Ansatz gut. Süßkirschen, die im März bei gutem Wetter blühten, haben gut angesetzt. *Camper Frühe* und *Camper Mittelfrühe, „Geloklos" Früheste der Mark* und *Kesterter Schwarze* versprechen befriedigenden Ertrag. Hauptsorte *Camper Rote-„Geisepeter"* hat leider bei naßkaltem Wetter drei Wochen lang geblüht und setzt weniger gut an. Über spätere Süßkirschensorten und Sauerkirschen ist der Fruchtansatz noch nicht entschieden, doch versprechen *Schattenmorellen* gute Ernte. Birnen haben gut verblüht und setzen ziemlich gut an, besonders verspricht *Gute Luise* eine volle Ernte. Äpfel blühen beim herrlichsten Wetter gut durch; es ist am 2. Mai die Blüte fast beendet. Apfelblütenstecher sind nicht häufig, dagegen treten Knospenwickler und Frostspanner auf. Stachel- und Johannisbeeren zeigen vollen Behang.

J. Lehnert, Obstbaumschulen in *Camp a. Rh.*

Peine i. H., den 28. April 1916.

Die Knospenvorbildung von Erdbeeren, Himbeeren, Schwarzen Johannisbeeren, Pfirsichen ist mittel; von Roten Johannisbeeren gut, von Schattenmorellen und Mirabellen sehr gut. Garteninspektor *Stoffert.*

Perleberg, den 27. April 1916.

Die Aussichten für Beerenobst, Kirschen, Pflaumen und Äpfel sind hier bisher sehr gute, Birnen teilweise sehr gut, teilweise ungenügend.

7971 *Albert Mertiny.*

Die Blüte der Kirschen-, Pflaumen- und Apfelbäume ist hier außerordentlich reich, Birnen gering, stellenweise nur mittel. Stachel- und Johannisbeeren blühen reich und haben auch gut angesetzt. Die Erdbeerblüte beginnt und ist gut. Frostschäden sind bisher nicht eingetreten.

24. April 1916.

Kreisobstbaubeamter *Nottelmann* in *Weißenfels.* 7952

Obstblüte in Leisnig u. Altenbach b. Wurzen. Aepfel sehr gut bis gut; Birnen gering; Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, Stachelbeeren sehr gut; Pfirsiche und Aprikosen gut; Verlauf der Witterung im ganzen trocken, kühl, vorwiegend Ost, mittelstarke Winde. Befruchtung durch Bienenflug gut.

27. April 1916. 7951

Obergärtner *Prinz*, z. Z. Ers.-Bat. in *Leisnig-S.*

Obsternte und Obsthandel.

Obstpreise. *)

Hier werden von den Fabriken geboten für: Erdbeeren 34 Mk., Himbeeren 32 Mk., Rote Johannisbeeren 18 Mk., Schwarze Johannisbeeren 22—25 Mk., Schattenmorellen 30 bis 40 Mk., Mirabellen 20—25 Mk., Pfirsich 30 Mk.

Garteninspektor *Stoffert* in *Peine i. H.*

Es sind hier von größeren Marmeladenfabriken für ganze Ernten in Beerenobst und Kirschen folgende Preise (für 50 Kilo) geboten: Rote und Weiße Johannisbeeren 20 Mk., Schwarze Johannisbeeren 22 Mk., halbreife Stachelbeeren 20 Mk., Himbeeren 40 Mk., Schattenmorellen 30—35 Mk., Süßkirschen 20 Mk. Ab Bahnstation in Käufers Fässern, die frachtfrei eingesandt werden, gegen Kasse sofort nach Erhalt jeder Sendung.

Albert Mertiny in *Perleberg.*

Spargelernte.

Die Aussichten auf reiche und gute Spargelernten sind in Deutschland überall gut. Die Ernte hat in der Pfalz in der zweiten Aprilwoche begonnen. Es ist überall genügend Bodenfeuchtigkeit vorhanden und der Verlauf der Ernte hängt nur von der Sonnenwirkung ab. Es ist bekannt, daß aus Mangel an Blechdosen in diesem Jahre verhältnismäßig nur wenig Spargel von Konservenfabriken verarbeitet werden kann; es ist deshalb zu erwarten, daß die Spargelpreise niedrige sein werden. Größere Abschlüsse sind, z. B. in Thüringen für Ia. mit 40 Mk., IIa. mit 20—25 Mk. für 50 Kilo abgeschlossen worden. 7962

*) Für Obstzüchter ist die Mitteilung auf Seite 149 „Angebote von Obst diesjähriger Ernte" beachtenswert. 7961

Marktpreise in Brüssel am 29. April 1916. Noch immer gibt es viel schönes Obst. Die Nachfrage nach ihm ist stark. Allmählich aber steigen die Preise mit der Abnahme der Vorräte.

Äpfel: *Königlicher Kurzstiel* (beste Sorte) 1.20—1.60 Mk., (Mittelsorte) 0.55—0.80 Mk.; *Renetten* (beste Sorte) 1.35—1.75 Mk., (Mittelsorte) 0.80—0.95 Mk.; *Bellefleur* (beste Sorte) 0.55—0.72 Mk., (Mittelsorte) 0.48—0.55 Mk. das Kilo. Mechelner Spargel 0.95—1.20 Mk., Morcheln 1.60—2.80 Mk. das Bündel

Marktpreise in Mecheln vom 26. April bis 2. Mai:

Bleichzichorie 55 Mk., Rhabarber 11 Mk. 100 Kilo; Lauch 4.80 Mk., Sellerie 5.60 Mk., Kopfsalat 9.60 Mk. 100 Stück.

Mitgeteilt vom Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und die Provinz Brabant. 7964

Fragekasten.

Frage 383. Wer kann mir eine Maschine oder Gerät empfehlen, mit der man mittels Hand-, Pferde- oder Esel-Betrieb breite Parkwege von Gras und Unkraut reinigen kann.

Antwort auf Frage 373 in Heft 2 S. 32 der D. O.-Z. 1916.

Spätblühende Apfelsorten sind: *Boikenapfel, Gr. rhein. Bohnapfel, Große Casseler Rtte., Roter Bellefleur, Roter Eiserapfel, Rhein. Winter-Rambour, Königl. Kurzstiel, Prinzenapfel, Danziger Kantapfel* und *Schöner v. Nordhausen.*

Von Birnen empfehle für dortige Gegend mit folgenden Sorten zu versuchen: *Boscs Flaschenbirne, Diels B.B., Grumkower B.B., Neue Poiteau, Köstliche v. Charneu, Dr. Jules Guyot.*

Als die beste Himbeersorte zum Massenanbau nenne ich *Harzjuwel.*

7844 *C. Stellmacher* in *Ochsenfurt a. M.*

Antwort auf Frage 380 in Heft 6 S. 97 der D. O.-Z. 1916.

Über die Aufbewahrung von Obst in Räumen von — 2 Grad Temperatur können wir Ihnen nach bester eigener Erfahrung mitteilen, daß diese Art der Aufbewahrung nur empfohlen werden kann und dringend zu wünschen ist, daß sie mehr benützt wird. Wir haben in den Kühlzellen unseres städtischen Schlachthofes, in denen die angegebene Temperatur durchgehend innegehalten wird, Versuche mit *Boscs Flaschenbirne* (*Caleharre*), *Köstliche von Charneu*, *Gravensteiner* usw. gemacht, die völlig zufriedenstellend ausgefallen waren. Natürlich nur bestes Obst aussuchen ohne Druck- und sonstige Flecken, was noch nicht weich war. Mitte Februar war das eingelagerte Obst noch steinhart und bekam erst in wärmerer Temperatur seine Reife, so daß man also vollständig nach Bedarf vom Lager wegnehmen konnte. Bei zu langer Lagerung verlieren die Früchte an Zuckergehalt und werden wässerig. Pfirsiche so aufzubewahren, verlohnt sich auch nicht. Die *Gravensteiner* besonders waren im Februar noch tadellos in Farbe und Geruch und wurden — es war vor dem Kriege zurzeit der Gesellschaften u. Einladungen — Preise geboten, bei denen man recht gut auskommen konnte. Zu empfehlen ist auch die bekannte Birne „*Winterforelle*" mit ihren leuchtenden Farben. — Wenn also derartige Bäume zur Verfügung stehen, auch Besitzer von Eishäusern, Brauereien mit Kühlmaschinen, sollten hier mal im Interesse der deutschen Obstzucht die Versuche fortsetzen. Nach unserer Überzeugung wäre es ein wirksames Mittel, das amerikanische Obst mehr und mehr von unsern Märkten zu verdrängen. 7847

Hermann Schaefer in *Magdeburg.*

Antwort auf Frage 381 in Heft 6 S. 97 der D. O.-Z. 1916.

Die Apfelsorte *Annie Elizabeth* gehört zu den Goldrenetten, reift Dezember und hält sich bis zum Frühjahr. Die Früchte sind goldgelb, mitunter rötlicher Anflug, mehr Wirtschafts- als Tafelfrucht, im Geschmack weinsäuerlich. Die Früchte an Formbäumen waren in manchen Jahren zum Teil verkrüppelt.

Lady Hennicker Rambour reift November und hält sich bis Weihnachten. Frucht grünlich, später mehr gelb, Fleisch grob und sauer. Tragbarkeit gut; aber nur Wirtschaftsfrucht.

Herzogin von Brabant reift November und hält bis März, gelblich, sonnenwärts rot, gestreifter Schlotterapfel für Tafel und Wirtschaft, weinsäuerlich und saftig. Der Beste

von den drei genannten Sorten; aber zu entbehren sind alle drei Sorten, weil wir bessere haben.

7845 *C. Stellmacher* in *Ochsenfurt a. M.*

Antwort auf Frage 382 in Heft 6 S. 97 der D. O.-Z. 1916.

1. Stammbildner von Apfelsorten sind: *Herzogin Olga, Landsberger Rtte, Grüner Fürstenapfel*; auch *Trierscher Weinapfel* ist sehr widerstandsfähig.

Von Birnen bevorzuge ich *Normännische Ciderbirne, Gellerts B.B.*; auch *Lemps Mostbirne*.

Man muß aus seinen Kulturen selbst diejenige Sorten heraussuchen, welche am besten wachsen; denn nicht überall sind die Sorten von gleicher Wuchs- und Widerstandsfähigkeit, genannte Sorten halte ich persönlich für die besten.

2. Zu den schönsten und rotgefärbten Apfelsorten zähle ich folgende: *Rote-Stern-Rtte., Multhaupts Carmin-Rtte., Scharlachrote Parmäne, Danziger Kantapfel, Himbeerapfel v. Holovauth, Roter Jungfernapfel, Roter Bellefleur, Purpurroter Cousinot.*

Nähere Beschreibung in fast allen Preisverzeichnissen der deutschen Baumschulen.

3. Bei den allerbesten Sorten im Geschmack nenne ich zunächst den *Gravensteiner*, dann den *Weißen Winter-Calvill* und den *Weißen Rosmarinapfel*. Weiter nenne ich noch *Cox' Orangen Rtte., Ananas Rtte.* und *Zuccalmaglios Rtte.* 7846

Carl Stellmacher, Gartendirektor, *Ochsenfurt/M.*

Gesetzliche Bestimmungen.

Über die Herstellung und Verwendung von Sacharin an Stelle von Zucker ist von dem Reichskanzler die folgende Verordnung erlassen.

Auf Grund der Verordnung des Bundesrats vom 30. März 1916, betreffend die Abänderung des Süßstoffgesetzes (Reichs-Gesetzbl. S. 213), wird folgendes bestimmt:

§ 1.

Zur Herstellung von Süßstoff wird unter Vorbehalt des jederzeitigen Widerrufs außer der Sacharin-Fabrik, Aktiengesellschaft vormals *Fahlberg, List & Co.* zu Magdeburg-Südost, die Chemische Fabrik *von Heyden*, Aktiengesellschaft zu Radebeul-Dresden ermächtigt.

Beide Fabriken haben hinsichtlich der Art und des Umfanges der Herstellung die Weisungen der Kriegschemikalien - Aktiengesellschaft zu Berlin zu befolgen.

§ 2.

Der hergestellte Süßstoff (§ 1) ist an die Kriegschemikalien-Aktiengesellschaft zu Berlin zu liefern, die den Süßstoff der Zentral-Einkaufsgesellschaft m. b. H., Berlin zur Verfügung stellt.

§ 3.

Süßstoff darf zu anderen als den im Süßstoffgesetze vom 7. Juli 1902 genannten Zwecken nur gegen Bezugsschein an die Verbraucher abgegeben werden. Die Preise bestimmt der Reichskanzler. Die Bezugsscheine stellt die Reichszuckerstelle (Bekanntmachung vom 10. April 1916 — Reichs-Gesetzbl. S. 261 —) aus; sie sind nicht übertragbar.

Die Reichszuckerstelle kann den Bezug von Süßstoff bis auf weiteres Gewerbetreibenden zum Zwecke der Herstellung von Limonaden (natürlichen und künstlichen sowie limonadenartigen Getränken aller Art mit und ohne Kohlensäure) gestatten.

Die Reichszuckerstelle erläßt die näheren Bestimmungen; sie kann die Bedingungen für die Lieferung und die Verwendung festsetzen und insbesondere bestimmen, daß die mit Süßstoff hergestellten Waren mit einer kennzeichnenden Erklärung versehen sein müssen.

Berlin, den 25. April 1916.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers:

7936 *Delbrück.*

Zum Süßstoffgesetz. Der Bundesrat hat durch eine am 1. April 1916 in Kraft tretende Verordnung den Reichskanzler ermächtigt, weitere Ausnahmen von den Vorschriften des geltenden Süßstoffgesetzes zuzulassen. Von dieser Ermächtigung wird insoweit Gebrauch gemacht werden, als Zucker lediglich zu Genußzwecken verbraucht wird, als Nahrungsmittel aber nicht in Betracht kommt. In Aussicht genommen ist vorerst die Freigabe von Süßstoff für die Herstellung von Limonaden. Die Kontrolle des Verbrauchs und die Verteilung des Süßstoffs wird durch eine noch bekanntzugebende Zentralstelle erfolgen. Der Preis des Süßstoffss, den die Verbraucher zu zahlen haben, wird voraussichtlich dem jeweiligen Zuckerpreis entsprechend festgesetzt. 7928

Frachtberechnung für Spargel. Der Ausnahmetarif — (Tafv. 2 II z) — für frische Feld- und Gartenfrüchte hat folgende vom 16. April 1916 ab geltende Ergänzung erhalten:

Für frischen Spargel bei Aufgabe als Eilstückgut wird die Fracht für das wirkliche, auf volle 10 Kilo abgerundete Gewicht, mindestens aber für 20 Kilo, nach der Kilometer-Tariftabelle A berechnet; Mindestfracht 0.30 Mk. für jede Frachtbriefsendung. (Für frischen Spargel bei Aufgabe als Wagenladung gelten die gleichen Bestimmungen wie für die übrigen Feld- und Gartenfrüchte des Spezialtarifs I.)

Die Tarifmaßnahme für frischen Spargel bei Aufgabe als Eilstückgut gilt für den gesamten Geltungsbereich des Ausnahmetarifs mit Ausnahme der bayerischen Staatsbahnen pfälzisches Netz. 7965 (Z. L.)

Mitteilungen.

Bekanntmachung.

An der Königlichen Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. findet der zweite Kriegslehrgang über die Verwertung der Frühgemüse im Haushalte in der Zeit vom 15. bis 17. Mai 1916 statt.

Der Unterrichtsplan weist unter anderem folgende Vorträge auf:

Empfehlenswerte Verfahren für die Haltbarmachung der Frühgemüse im Haushalte. Garteninspektor *Junge*.

Die Ursachen der Entstehung und die Verhütung des Verderbens von Gemüsedauerwaren. Professor Dr. *Kroemer*.

Das Kochen der Gemüse im Haushalte. Haushaltungslehrerin Fr. *Brauch*.

Bevorstehende Arbeiten in den Gemüsegärten. Garteninspektor *Junge*.

An den Nachmittagen werden durch Garteninspektor *Junge* und Frau *Brauch* praktische Anleitungen über die Herstellung von Dauerwaren sowie über das Kochen der Gemüse im Haushalte erteilt.

An diesen Lehrgängen können Männer und Frauen unentgeltlich teilnehmen. Vereinen ist anzuraten, Vertreter zu entsenden, damit die Anregungen im Lande weitgehendste Verbreitung finden. Anmeldungen sind baldmöglichst an die Direktion der Lehranstalt zu Geisenheim am Rhein einzureichen. 7943

Einheimischer Tee.*)

Infolge des ständigen Steigens der Preise für chinesischen, japanischen und sonstigen asiatischen Tee empfiehlt es sich, gerade jetzt im Frühjahr die Bevölkerung darauf hinzuweisen, daß es zahlreiche einheimische Tees gibt, die im Haushalte an Stelle von asiatischem Tee Verwendung finden können. Allerdings fehlt den in Betracht kommenden einheimischen Tees das Alkaloid Thein (Coffein), jedoch liefern sie brauchbare und gesundheitlich einwandfreie Getränke, die schon seit altersher in Europa genossen und hier erst allmählich immer mehr durch den asiatischen Tee verdrängt worden sind. Im allgemeinen pflegt man übrigens den im Haushalte als Familiengetränk bestimmten chinesischen Tee nicht so stark herzustellen, daß die Alkaloidwirkung eine erhebliche Rolle spielen könnte. Die Zubereitung der einheimischen Tees entspricht der des chinesischen Tees.

Als einheimische Tees kommen vornehmlich die jungen getrockneten und alsdann zerkleinerten (geschnittenen) Blätter der Erdbeere, Brombeere, Heidelbeere, Moosbeere, Kronsbeere, Preiselbeere, schwarzen Johannisbeere, Himbeere, Stechpalme, Kirsche, Ulme, Weide und Eberesche sowie des Schwarz- oder Schlehdorns und Weidenröschens in Betracht. Es hängt vom Geschmack des einzelnen ab, welchen Blättern er den Vorzug geben will. Bei der erheblichen Auswahl wird jeder, der in der gegenwärtigen Zeit an Stelle des teuren asiatischen Tees ganz oder teilweise billigen einheimischen Tee verwenden möchte, schon ein ihm zusagendes Getränk herausfinden. Bemerkt sei jedoch, daß davon abzusehen ist, als tägliches Familiengetränk solche Tees zu verwenden, die als Arzneimittel besondere Wirkungen auszuüben vermögen, wie z. B. Lindenblütentee und Fliedertee. 7948

*) Siehe auch D. O.-Z. 1915, S. 172, 173 und 227. 7948

Zum Anbau von Mohn teilt die Rohmaterialstelle des preußischen Landwirtschaftsministeriums mit: Schon in dem Rundschreiben vom 21. Oktober 1915 ist auf die Notwendigkeit aufmerksam gemacht worden, in diesem Jahre den Anbau der Ölfrüchte auszudehnen, um dadurch den verfügbaren Vorrat an Nahrungsfetten zu vergrößern. Was insbesondere den Anbau des Mohnes betrifft, so sei darauf hingewiesen, daß das erforderliche Saatgut zum Preise von 1 Mk. für das Kilo vom Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Öle und Fette, Berlin W, Kanonierstraße 29/30, zur Verfügung gestellt wird. In den preußischen Provinzen vermitteln die Landwirtschaftskammern den Bezug. 7949

Zum Baumschulgeschäft. Es ist durchaus richtig, daß das Baumschulgeschäft in diesem Frühling nichts zu wünschen übrig ließ. Es sind aber auch viele Schattenseiten. Der Preis der Obstbäume und aller Baumschulerzeugnisse steht nicht im Einklang mit den heutigen für die Anzucht erforderlichen Ausgaben und dieser Übelstand ist nicht leicht auszugleichen, weil Obst- und andere Bäume und Sträucher keine unbedingt notwendige Ware sind. Ich bin trotzdem der Meinung, daß gute Obstbäume, sofern die Anpflanzungen auch künftig in dem bisherigen Maße fortgesetzt werden, teurer werden müssen, und zwar, weil in den letzten Jahren nur ein Drittel der früheren Anzucht veredelt ist und zum anderen, weil infolge des durch den Krieg herbeigeführten Gehilfen- und Arbeitermangels in manchen, auch sogar in großen Baumschulbetrieben die Bäume nicht in der gewohnten Weise behandelt werden konnten. Ich sah z. B. in einer großen Baumschule im Herbst vergangenen Jahres Obstbaumpyramiden, die man nicht hatte zurückschneiden können. Pflege und Düngung mußten vernachlässigt werden und wirklich schöne, blutlausfreie Obstbäume werden sparsam.

Die große Empfehlung für die Neuanpflanzung recht vieler Obstbäume auch während des Krieges ist sehr zu begrüßen, sie hat aber hoffentlich nicht im Gefolge, daß infolge des eintretenden Mangels alle möglichen Sorten angepflanzt werden. 7934

Literatur.

Obstbau. Von *E. Weirup*, Kgl. Garteninspektor, 7. Auflage. Mit 60 Abbildungen. Verlag von *Hugo Voigt*, Leipzig. Preis 1 Mk.

In knapper Form enthält der Leitfaden die wichtigsten Grundsätze für die Baumpflege. — Der Schädlingsbekämpfung ist ein ziemlich breiter Platz eingeräumt; die guten Abbildungen erleichtern das Verständnis für die Erkennung der Obstbaumfeinde. Ich vermisse einen Hinweis auf die heute allgemein angewendeten Spritzmittel wie Schwefelkalkbrühe und arsenhaltige Mittel. — Etwas gewagt erscheint in einem allgemein gehaltenen Leitfaden, der nicht für eine bestimmte Gegend zugeschnitten ist, die Anführung der Obstsorten zum Anbau. — Für die nächste Auflage bedürfte die Angabe der Reifezeit bei den Kirschen einer Berichtigung, ebenso dürfte

es sich empfehlen, in der Einleitung die statistischen Zahlen der letzten Jahre an Stelle der alten Zahlen zu setzen. — Die Beerenbilder — zumal da sie anderen Büchern entlehnt sind — halte ich für entbehrlich.

Jedenfalls ist aber bei dem niedrigen Preise des Büchleins dieses durchaus anschaffungswert. Daß es als Leitfaden zum Unterricht im Obstbau an landwirtschaftlichen Lehranstalten geschätzt wird, geht daraus hervor, daß es nunmehr in siebenter Auflage erschienen ist.

7863 *J. Müller* in *Diemitz.*

Personalien.

Berichtigung. Zur jüngsten Mitteilung, daß der Gartenbauinspektor *Kindshoven* von der Reichsregierung als technischer Beirat für Kulturanlagen in Belgien und Polen einberufen worden sei, wird uns von Herrn *Kindshoven* mitgeteilt:

„Bamberg, den 1. Mai 1916.

Ohne mein Wissen und Wollen ist durch den hiesigen Gartenbauverein und durch die Süddeutsche Korrespondenz, ebenso durch die Fachpresse eine irrige Notiz verbreitet worden. (Siehe auch D. O.-Z. Heft 9 Seite 148.)

Ich bin wohl vom Generalintendanten des Feldheeres als Sachverständiger für Gemüsebau und als Berater für Obstverwertung in das „Große Hauptquartier" gewünscht worden, konnte aber diesem Rufe mit sofortiger Abreise keine Folge leisten, weil die Arbeiten im eigenen Schul- und Wanderlehrbezirk des Kreises Oberfranken ebenso vordringliche sind und eine Aushilfe oder Stellvertretung während der dauernden Inanspruchnahme nicht vorhanden gewesen wäre." 7945

Kreisobst- und Weinbaulehrer *Willy Biermann* in St. Goarshausen a. Rhein wurde am 1. April d. J. zum Weinbaulehrer an der Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim ernannt. 7969

Dr. phil. *Max Weitz*, Direktor der Delegation der vereinigten Salpeter-Produzenten, Berlin-Charlottenburg, starb nach kurzer Krankheit am 18. April. Der Verstorbene hat sich durch seine Beteiligung an den Düngungsversuchen große Verdienste erworben. 7926

Am ersten Osterfeiertage verstarb unser Mitgründer, langjähriger Vorsitzender und an seinem 70. Geburtstage zum Ehrenvorsitzenden ernannte Herr *Christian Zeininger* in Bad Homburg v. d. Höhe, Hoflieferant, im fast 73. Lebensjahre.

Als geborener Württemberger kam er anfangs der 60er Jahre nach Homburg und verstand es mit der sich aufschwingenden Zeit, sich als Führer in der Kunstgärtnerei Achtung und Ehrung zu verschaffen. Viele Anregungen und gute Ratschläge werden sein Andenken unvergeßlich machen. Wir verdanken ihm unser Vereinsbaumstück, dessen Schöpfer er war, und werden unseren Papa *Zeininger* nicht vergessen! 7944

Obst- und Gartenbauverein
Bad Homburg v. d. H.

Dem Kgl. Gartenbauinspektor *Kindshoven* in Bamberg und dessen Frau Gemahlin wurde vom König von Bayern für freiwillige Krankenpflege im Kriege das „König-Ludwig-Kreuz" verliehen. 7963

Es fiel für das Vaterland:

Eikermann, Gr. Ministerial-Assessor, Ministerium des Innern, Schwerin. 7972

Das Eiserne Kreuz erhielten:

Wiehler, Karl, aus Janowitz Bez. Bromberg.

Goos, Hermann, ältester Sohn des Herrn *J. M. Goos*, i. Firma *Goos u. Koenemann*, Niederwalluf.

Eingegangene Preisverzeichnisse.

Hugo Bartholome, Holzwarenfabrik, Geschwenda i. Thür., Preisliste über Holzwaren für Gärtnereien, Baumschulen, Samenhandlungen. 1916.

Fritz Bodenstein, Rieder-Quedlinburg, Samenkulturen, Preisverzeichnis 1916.

Otto Böttcher jun., Groß-Tabarz i. Thür., Engros-Preisliste Frühjahr 1916.

J. Heins' Söhne, Halstenbek i. Holstein, Preisverzeichnis Frühjahr 1916, Spezialofferte Nadelholzsamen.

J. M. Helms Söhne, Hoflieferant Sr. M. des Deutschen Kaisers, Engros-Preisliste über forst- und landwirtschaftliche Samen 1916.

Gebr. Mertens, Gartenbaugeschäft, Zürich 7, Preisliste 15, Blütenstauden für Gartenschmuck. 7963

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

Universitätsbibliothek · Techn. Univ. Berlin

Dean's Küchenapfel



Keswicker Küchenapfel

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Fruchtansatz. Wir veröffentlichen den Bericht über den diesjährigen Fruchtansatz, den endgültig festgestellten Lieferungsvertrag und ungefähre Richtpreise für Beerenobst und Sauerkirschen. Die Preise sind von dem Reichsarbeitsausschuß für Obstbau und Obstverwertung in Berlin unter Mitwirkung von Vertretern des Obstbaues, der Obstverwertungsindustrie und des Obstgroßhandels festgesetzt. Mit Rücksicht auf die damals bestehende Unsicherheit über den Ausfall der diesjährigen Ernte von Äpfeln, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Pfirsichen, Aprikosen u. a. m. mußte von der Festsetzung der Preise für diese Obstarten abgesehen werden. Nach der Feststellung der Richtpreise für Beerenobst und Sauerkirschen haben Nachtfröste in den Nächten vom 12. bis 15. Mai in Deutschland, besonders in der Provinz Hannover, aber auch in vielen anderen Landesteilen großen Schaden an der Blüte und dem Fruchtansatz angerichtet, wodurch die vor den Nachtfrösten festgesetzten Richtpreise beeinflußt werden dürften.

Inzwischen ist durch eine Verordnung des Bundesrates eine Reichsstelle für Gemüse und Obst ins Leben gerufen worden, die untenstehend veröffentlicht ist. Diese Reichsstelle wird sich sehr wahrscheinlich mit den Obstpreisen beschäftigen. Zu diesen Feststellungen werden Vertreter des Obstbaues als Berater hinzugezogen werden.

Die Angelegenheit wird in allernächster Zeit geregelt werden, und wir hoffen im nächsten Hefte der D. O.-Z. darüber berichten zu können. 7992

Bekanntmachung über die Gründung einer Reichsstelle für Gemüse und Obst. Der Bundesrat hat auf Grund des § 3 des Gesetzes über die Ermächtigung des Bundesrats zu wirtschaftlichen Maßnahmen usw. vom 4. August 1914 (Reichs-Gesetzbl. S. 327) folgende Verordnung erlassen:

§ 1.

Es wird eine Reichsstelle für Gemüse und Obst mit einer Verwaltungsabteilung und einer Geschäftsabteilung gebildet. Die Aufsicht führt der Reichskanzler.

§ 2.

Die Verwaltungsabteilung ist eine Behörde. Der Vorsitzende, die stellvertretenden Vorsitzenden und die Mitglieder werden von dem Reichskanzler ernannt.

Der Verwaltungsabteilung wird ein Beirat beigegeben. Der Reichskanzler bestimmt das Nähere über seine Zusammensetzung und bestellt die Mitglieder.

§ 3.

Die Geschäftsabteilung ist eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung. Die Gesellschaft erhält einen Aufsichtsrat; den Vorsitz in ihm führt der Vorsitzende der Verwaltungsabteilung.

§ 4.

Die Reichsstelle hat die Aufgabe, die Erzeugung, die Verwertung und die Haltbarmachung von Gemüse und Obst zu fördern.

Dabei hat die Verwaltungsabteilung die Verwaltungsangelegenheiten zu erledigen. Die Geschäftsabteilung hat nach den grundsätzlichen Anweisungen der Verwaltungsabteilung die erforderlichen Geschäfte durchzuführen und für die rechtzeitige Abnahme, Bezahlung, Unterbringung und Verwertung des angekauften Gemüses und Obstes zu sorgen. Sie hat Abnahmestellen einzurichten.

Der Reichskanzler erläßt die näheren Bestimmungen.

§ 5.

Die Geschäftsabteilung macht bekannt, welche Sorten Gemüse und Obst sie erwerben will, unter welchen Bedingungen und bei welchen Abnahmestellen.

Wer solches Gemüse oder Obst zu den bekanntgemachten Bedingungen abgeben will, kann es bei der Reichsstelle (Geschäftsabteilung) anmelden. Die Geschäftsabteilung hat die angemeldeten Mengen nach Maßgabe der bekanntgegebenen Bedingungen durch ihre Abnahmestellen abzunehmen.

Hat die Reichsstelle (Geschäftsabteilung) sich bereit erklärt, Gemüse und Obst auch ohne vorherige Anmeldung abzunehmen, so kann derartiges Gemüse und Obst den bekanntgegebenen Abnahmestellen ohne weiteres zugesandt werden. Abs. 2 Satz 2 gilt entsprechend.

§ 6.

Betriebe, die sich mit der Haltbarmachung von Gemüse und Obst beschäftigen, haben Mengen, die ihnen die Geschäftsabteilung mit Zustimmung der Verwaltungsabteilung zur Verarbeitung zuweist, nach deren Anweisung zu verarbeiten. Sie haben die zugewiesenen Vorräte und die daraus hergestellten Erzeugnisse pfleglich zu behandeln. Kommt der Inhaber oder Leiter des Betriebs diesen Verpflichtungen nicht nach, so kann die zuständige Behörde

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach“ und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

die erforderlichen Arbeiten auf Kosten und mit den Mitteln des Betriebs durch einen Dritten vornehmen lassen.

Die Reichsstelle (Verwaltungsabteilung) kann die Vergütung für die Verarbeitung und Aufbewahrung festsetzen.

§ 7.

Die Landeszentralbehörden erlassen die erforderlichen Ausführungsbestimmungen. Sie bestimmen insbesondere, wer als zuständige Behörde anzusehen ist.

§ 8.

Diese Verordnung tritt mit dem Tage der Verkündung in Kraft. Der Reichskanzler bestimmt den Zeitpunkt des Außerkrafttretens. 7991

Berlin, den 18. Mai 1916. Der Stellvertreter des Reichskanzlers: *Delbrück.*

Freigabe von Zucker zur Herstellung von Obstdauererzeugnissen.*)

Alle Mühe, wiederholte mündliche und schriftliche Anträge und sehr wiederholte dringende Forderungen des D. P.-V., um genügenden Zucker für die Herstellung von Obstmus usw. frei zu erhalten, sind erfolglos geblieben. Die vorhandenen Zuckermengen sind so klein und viel kleiner, als man bis vor kurzem angenommen hatte. Es wird deshalb eine weitere große Beschränkung des Zuckerverbrauchs derart stattfinden, daß für die nächsten drei Monate an jeden Haushalt nur eine sehr kleine Menge Zucker abgegeben wird.

Für die Herstellung von Obstdauererzeugnissen sollen allerdings weitere, aber auch nur sehr kleine Mengen freigegeben werden und in Preußen durch die Oberpräsidenten, in den anderen Bundesstaaten durch die oberen Verwaltungsbehörden verteilt werden. Der hiergegen von seiten des 1. Vorsitzenden des D. P.-V. erhobene Einspruch: Zeitverlust, späte und nicht zweckentsprechende Verteilung des Zuckers, ungenügende Berücksichtigung der Vereine, die durch ihre erfolgreiche Arbeit seit Beginn des Krieges und durch die in großem Maße an Verwundetenlazarette und an das Heer abgegebenen Obstdauererzeugnisse die größten Ansprüche auf Berücksichtigung bei der Zuckerverteilung machen dürfen, haben nichts genützt. Dagegen soll der von dem D. P.-V. der Reichszuckerstelle gemachte Vorschlag: Schleunige Herstellung und Verbreitung von Plakaten mit kurzen bestimmten Anweisungen für die Herstellung von Obstdauererzeugnissen ohne Zucker mit Hilfe von Benzoesäure berücksichtigt werden. Diese Plakate, etwa in der Gestalt von 10 Geboten, sollen an Obstverkaufsstellen, Verwaltungsgebäuden, Rathäuser usw. angeschlagen und auch in gewünschter Zahl abgegeben werden.

In dem nächsten Hefte der D. O.-Z. werden die kurz gefaßten bestimmten Ratschläge für die Verwendung von Benzoesäure und gegebenenfalls auch von anderen Mitteln zur Erhaltung von Obstdauererzeugnissen und ferner von Sacharin als Süßstoff an Stelle von Zucker veröffentlicht werden. 7986

Bekanntmachung zur Ausführung der Verordnung über den Verkehr mit Verbrauchszucker vom 20. April 1916. Auf Grund des § 10 der Verordnung über den Verkehr mit Verbrauchszucker vom 10. April 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 261) wird folgendes bestimmt:

Zucker darf bis auf weiteres weder bei der gewerbsmäßigen Herstellung von natürlichen und künstlichen Fruchtsirupen aller Art — ausgenommen von solchen, die dazu bestimmt sind, bei der Zubereitung von Arzneien Verwendung zu finden —, noch bei der gewerbsmäßigen Herstellung von Limonaden (natürlichen und künstlichen sowie limonadeartigen Getränken aller Art mit und ohne Kohlensäure) oder deren Grundstoffen verwendet werden. 7990

Berlin, den 13. Mai 1916. Der Reichskanzler. Im Auftrage: *Kautz.*

Obstangebote und Obstnachfrage, im besonderen die ersteren gehen in der letzten Zeit zahlreich ein. Obstzüchter, die sich der kostenlosen Verkaufsvermittlung des D. P.-V. zu bedienen beabsichtigen, wollen ihre Angebote schleunigst anmelden, damit sie in den vom Juni an wieder regelmäßig erscheinenden Obstmarktberichten veröffentlicht und Anfragenden auch direkt zugesandt werden. 7998

Bitte um Mitarbeit für die Obstmarktberichte.

Der Krieg und die durch diesen hervorgerufenen Verhältnisse üben einen großen Einfluß auf den Absatz und die Preise aller Obstarten aus. Die Obstpreise sind trotzdem im Gegensatz zu fast allen anderen Nahrungsmitteln im vergangenen Jahre nicht nur nicht höhere, sondern vielfach niedrigere gewesen, als in den vorausgegangenen Friedensjahren. Dennoch beschäftigt man sich an maßgebenden Stellen mit dem Gedanken einer Verordnung über Höchstpreise für Obst. Diese würden unseres Erachtens für Obstzüchter und auch für Obstverbraucher im gleichen Maße von größtem Schaden sein; abgesehen von allem anderen schon deshalb, weil jeder Obstzüchter und Obsthändler für sein Obst die höchsten Preise fordern würde, gleichviel, ob sein Obst von geringer oder bester Beschaffenheit ist. Bei dem großen verschiedenen Werte der Obstarten und ihrer Sortierung nach Größe und Schönheit der Früchte ist es nach unserer Ansicht unmöglich, gleichmäßige Höchstpreise oder auch nur verschiedene Preisklassen festzustellen. Die Beurteilung des Obstes für festzusetzende verschiedene Klassen würde in den meisten Fällen Polizeibehörden und damit Männern überlassen werden müssen, denen die Fähigkeit für die richtige Beurteilung mangelt. Die Notwendigkeit, für den Fall festgesetzter

*) Siehe auch Heft 9, S. 142.

Höchstpreise durch Polizei- oder ähnliche Ortsbehörden Obst beurteilen zu lassen, wird aber um so mehr zutreffen, als sehr viele und wohl die meisten Obstzüchter und Obstbaubeamten im Felde stehen und andere, die nicht unter die Fahne gerufen sind mit eigenen und mit Arbeiten, die sie freiwillig für andere im Felde stehende Berufsgenossen übernommen haben, überlastet sind.

Es ist deshalb um so notwendiger, daß die Obstzüchter in diesem Jahre regelmäßig über den Verlauf der Obsternte, deren Größe in den einzelnen Bezirken, über Nachfrage, Marktlage und Preise, zuverlässig benachrichtigt werden.

Wir bitten unsere Mitglieder deshalb, durch ihre Sachkenntnis den D. P.-V. zu unterstützen und diesen, soweit es nur möglich ist, über die Marktlage usw. in ihrem Wohnorte, und wenn möglich auch darüber hinaus, in den angrenzenden Bezirken unterrichten zu wollen.

Es ist nicht notwendig, während der ganzen Zeit der Obsternte zu berichten. Sofern in den Obstanbaubezirken im größeren Maße nur die Ernten einzelner Obstarten in Betracht kommen, genügt es, wenn nur über die betreffenden Obstarten bis zur Beendigung ihrer Ernte berichtet wird.

Fragen, die jetzt zu den wichtigsten gehören, sind die folgenden: 1. Welche Aussichten bietet nach der jetzt möglichen Beurteilung die diesjährige Ernte von: Erdbeeren Süß- und Sauerkirschen Stachelbeeren Johannisbeeren Himbeeren Zwetschen Mirabellen Reineclauden Pflaumen Pfirsiche Aprikosen Äpfel Birnen Quitten Weintrauben Walnüsse Haselnüsse Heidelbeeren, Preiselbeeren, wildwachsende Himbeeren.

2. Ob und welcher Schaden ist durch Nachtfröste, Hagel, Schädlinge und Krankheiten hervorgerufen:

3. Haben Aufkäufer für die Obstverwertungsindustrie und den Obstgroßhandel schon Nachfrage gehalten und Abschlüsse zu machen gesucht oder schon gemacht? Ist es bekannt, daß der Versuch gemacht ist, für das Ausland, z. B. für Holland, Obst in Deutschland aufzukaufen, wie dies nach Tageszeitungen behauptet wird?

4. Sind Ihnen Preisangebote und Preise bekannt geworden? 7987

Der D. P.-V. ist bereit, alle entstehenden Portoauslagen zu erstatten. Wir bitten den ersten Bericht auf Grund der vorstehenden Fragen recht bald erstatten zu wollen.

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins.

Kisten, Körbe usw. für die Verpackung von Obst müssen schleunigst bestellt werden. Es mangelt schon längst, nicht nur im Obstbau, sondern auch in anderen Gärtnereibetrieben an den nötigen Körben und Kisten, die schon im vergangenen Jahre zeitweise sehr knapp waren, aber in diesem Jahre es noch viel mehr sein werden.

Wir sind bereit, auf Anfrage Adressen leistungsfähiger Fabriken mitzuteilen. 8002

Auf die Eingabe des Vorstandes des D. P.-V. vom 31. März d. J. an den Herrn Minister der öffentlichen Arbeiten ist uns unter dem 4. Mai folgende Antwort erteilt worden:

Ich habe die Königlichen Eisenbahndirektionen angewiesen, nach Möglichkeit für die rechtzeitige Gestellung der zur Verladung von Obst aufgeforderten Wagen, sowie für die schleunige Beförderung und die pflegliche Behandlung der Obstsendungen beim Umladen zu sorgen.

Bedeckte Güterwagen mit den in Rede stehenden Lüftungseinrichtungen stehen nicht zur Verfügung, sie können auch in kurzer Zeit nicht umgebaut werden, die Anforderungen an den Wagenpark sind auch dauernd so stark, daß die Zurückziehung der Wagen aus dem Verkehr zur Anbringung der Lüftungseinrichtungen selbst, wenn man sich über die gegen Lüftungseinrichtungen an der Stirnseite bestehenden Bedenken hinwegsetzen wollte, nicht möglich ist. Die Königlichen Eisenbahndirektionen sind beauftragt, im Benehmen mit den hauptsächlich in Betracht kommenden Versendern oder Versendergruppen festzustellen, in welchem Umfange die für den Tierversand bestimmten doppelbödigen Wagen mit Lattenwänden benutzt werden können, diese Wagen würden gegebenenfalls zur Obstbeförderung in bestimmten Kursen zur Verfügung gestellt werden können.

Zur besseren Ausnutzung des Laderaumes und zur luftigeren Verladung der Obstkörbe in den bedeckten Wagen sind bei den am Obstversand hauptsächlich beteiligten Eisenbahndirektionen bereits besondere Gestelle im Gebrauch, die sich im allgemeinen bewährt haben.

Dem Wunsche auf Verlängerung der Ladefristen bedaure ich mit Rücksicht auf die Kriegsverhältnisse nicht entsprechen zu können, bei der starken Inanspruchnahme des Wagenparks muß im Interesse der Allgemeinheit auf schleunige Rückgabe der Wagen gehalten werden.

7988 In Vertretung

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Fruchtansatz und Obsternteaussichten für 1916.

Nach den bis zum 23. Mai eingegangenen Berichten:

Äpfel. Sehr gut: Ostpreußen, Schlesien, Mecklenburg, voraus viel *Gravensteiner.* — Sehr gut bis gut: Rheingau, Königreich Sachsen, Württemberg, Thüringen (Sachsen Meiningen, Gotha, Anhalt), Lippe-Detmold, Reuß, Bayern, einschließlich Pfalz. Berichte gleichlautend mit anderen bayerischen Bezirken. — Sehr gut bis mittel: Sachsen. — Gut: Brandenburg, Westfalen, Rheinprovinz, Holstein. — Gut bis mittel: Baden. — Mittel: Hannover. — Mittel bis gering: Großherzogtum Hessen.

Birnen. Gut: Ostpreußen. — Gut bis gering: Rheingau. — Mittel: Schlesien, Mecklenburg. — Mittel bis gering: Hannover, Rheinprovinz, Bayern, Königreich Sachsen. — Mittel bis schlecht: Thüringen. — Gering: Westfalen, Baden, Württemberg, Großherzogtum Hessen. — Schlecht: Sachsen, Holstein.

Pflaumen. Gut: Schlesien, Holstein. — Gut bis mittel: Bayern, Thüringen. — Mittel: Hannover, Rheingau, Westfalen, Württemberg, Rheinprovinz. — Mittel bis gering: Königreich Sachsen, Baden. — Gering: Großherzogtum Hessen, Mecklenburg.

Reineclauden. Gut: Königreich Sachsen, Thüringen. — Gut bis mittel: Rheinprovinz, Bayern, Baden. — Mittel: Württemberg. — Gering: Hannover, Hessen, Großherzogtum Hessen. — Schlecht: Mecklenburg.

Mirabellen. Gut bis mittel: Rheinprovinz. — Mittel: Hannover, Königreich Sachsen, Thüringen. — Mittel bis gering: Bayern, Baden, Württemberg. — Gering: Rheingau. — Schlecht: Mecklenburg.

Zwetschen. Sehr gut bis mittel: Königreich Sachsen, Thüringen. — Gut: Sachsen, Mecklenburg. — Mittel bis gering: Rheingau, Rheinprovinz, Bayern. — Gering: Westfalen, Baden, Württemberg.

Süßkirschen. Sehr gut bis mittel: Thüringen. — Gut: Hannover, Schlesien, Westfalen, Holstein, Rheinprovinz, Königreich Sachsen, Großherzogtum Hessen. — Gut bis mittel: Bayern, Baden. — Mittel: Württemberg, Mecklenburg. — Mittel bis gering: Sachsen.

Sauerkirschen. Sehr gut bis gut: Rheingau. Durch anhaltende Trockenheit hat der Fruchtansatz der Sauerkirschen im Rheinland und teilweise auch in anderen Bezirken sehr gelitten. Rheinprovinz. — Sehr gut bis mittel: Thüringen. — Gut: Hannover, Westfalen, Königreich Sachsen, Württemberg, Großherzogtum Hessen. — Gut bis mittel: Baden. — Mittel: Mecklenburg.

Pfirsiche. Gut bis mittel: Rheinprovinz. — Mittel: Rheingau, Württemberg. — Mittel bis gering: Bayern. — Gering: Sachsen, Großherzogtum Hessen. — Gering bis schlecht: Baden.

Aprikosen. Gering: Rheinprovinz, Bayern, Großherzogtum Hessen. — Gering bis schlecht: Königreich Sachsen, Baden, Württemberg.

Erdbeeren. Sehr gut: Rheinprovinz. — Sehr gut bis gut: Rheingau, Bayern, Königreich Sachsen, Baden, Thüringen. — Gut: Ostpreußen, Sachsen, Schlesien, Westfalen, Württemberg. — Mittel: Mecklenburg. — Schlecht: Hannover.

Johannisbeeren. Sehr gut bis gut: Rheinprovinz, Königreich Sachsen, Großherzogtum Hessen. — Sehr gut bis mittel: Rheingau, Baden, Thüringen. — Gut: Ostpreußen, Sachsen, Schlesien, Westfalen. — Mittel: Mecklenburg.

Stachelbeeren. Sehr gut bis gut: Rheingau, Rheinprovinz. — Sehr gut bis mittel: Großherzogtum Hessen, Baden. — Gut: Hannover, Sachsen, Schlesien, Westfalen, Königreich Sachsen, Württemberg. — Gut bis mittel: Thüringen. — Mittel: Mecklenburg.

Himbeeren. Sehr gut bis gut: Rheinprovinz, Großherzogtum Hessen, Thüringen. — Sehr gut bis mittel: Baden. — Gut: Sachsen, Schlesien, Rheingau, Westfalen, Württemberg.

Brombeeren. Sehr gut bis gut: Rheingau. — Gut: Rheinprovinz, Thüringen. — Mittel: Baden.

Heidelbeeren. Sehr gut: Großherzogtum Hessen. — Gut: Königreich Sachsen.

Weintrauben. Sehr gut bis gut: Rheingau. — Sehr gut: Pfalz.

Quitten. Sehr gut bis gut: Rheingau, Bayern, Großherzogtum Hessen. — Gut: Königreich Sachsen, Thüringen. — Gut bis mittel: Baden. — Mittel: Württemberg.

Walnüsse. Sehr gut bis gut: Rheingau. — Sehr gut bis mittel: Bayern. — Gut: Rheinprovinz, Thüringen. — Mittel: Baden.

Haselnüsse. Gut bis mittel: Bayern. — Mittel: Baden. — Gering: Thüringen. — Schlecht: Rheingau.

Nachtfröste.

Brandenburg: Nachtfröste 2—3 Grad vom 12. zum 13. und 13. zum 14. Mai, bei Nordostwind, schadete Erd-, Stachel- und Johannisbeeren, frühen Pflaumen, Reineclauden, Kirschen, Walnüssen, Schattenmorellen, Süßkirschen. Bohnen und Tomaten ganz erfroren, zum Teil sogar trotz Schutz durch Töpfe, auch Kartoffeln sehr gelitten. Erd- und Johannisbeeren zu $^2/_3$, Stachelbeeren zu $1/2$.

Hannover: In Teilen der Provinz vom 12. zum 13. Mai fast aller Fruchtansatz vernichtet.

Sachsen: Es fehlt seit längerer Zeit an Regen.

Schlesien: 13. bis 14. Mai 3 Grad. Alle Beerenobstsorten zum großen Teil vernichtet, auch Süßkirschen. Frühe Kartoffeln, Tomaten, Bohnen erfroren. Der Schaden teilweise sehr groß.

Rheingau: Kalter Regen während der Blütezeit schadete dem Fruchtansatz.

Rheinprovinz: Nur in rauhen Lagen Schaden an Apfelblüte.

Großherzogtum Hessen: Aprikosen und Pfirsiche in ihrer Blüte erfroren. Offenbach a. M. 19. bis 20. April starkes Gewitter mit Hagel, dadurch Obstblüte vernichtet.

Mecklenburg: 12. bis 13. Mai Schattenmorellen, Süßkirschen, Pflaumen, Reineclauden und Johannisbeeren mehr oder weniger erfroren. Apfelblüten wenig gelitten. *Roter Eiserapfel* gar nicht.

Thüringen: Strichweise vom 12. zum 13. Mai durch Nachtfröste Schaden an Johannisbeeren, Aprikosen und Pfirsichen.

Schädlinge und Krankheiten.

Brandenburg: Apfelblütenstecher und Frostspanner, Rüsselkäfer, Trauermücken.

Hannover: Raupenplage. Schaden durch Frostspanner sehr groß. Es fehlt an Spritzmittel.

Sachsen: Viel Schädlinge und Läuseplage infolge mangelnden Regens, Spritzmitteln und Arbeitskräften.

Rheingau: Kräuselkrankheit, Frostspanner, Zweigabwickler, Zweigabstecher, Blattläusen, Meltau.

Rheinprovinz: Kräuselkrankheit an Pfirsichen, viel Blattläuse an Steinobst. Mehltau an Äpfeln, Amerikanischer Meltau an Stachelbeeren.

Bayern. Viel Frostspanner, Gespinstraupen, Knospenwickler aller Art, Apfelblütenstecher, Gespinstmotten, Meltau.

Königreich Sachsen: Sägewespe, Frostspanner überall in größten Mengen.

Baden: Apfelblütenstecher, Frostspanner, Schmalbauch, Gespinstmotte, Wickler, Blattwespe in großer Menge.

Württemberg: Viel Frostnachtspanner, Apfelwickler, Apfelblütenstecher, Gespinnstmotte.

Großherzogtum Hessen: Viel Blattwespen, Blattläuse, Ringelspanner.

Mecklenburg: Apfelblütenstecher, Ringelspanner, Kräuselkrankheit, viel Ungeziefer, Frostspanner, Wickler, Raupen.

Nachtrag. Nachtfröste sind zum Teil erst aufgetreten, nachdem die Berichte schon abgeschickt waren.

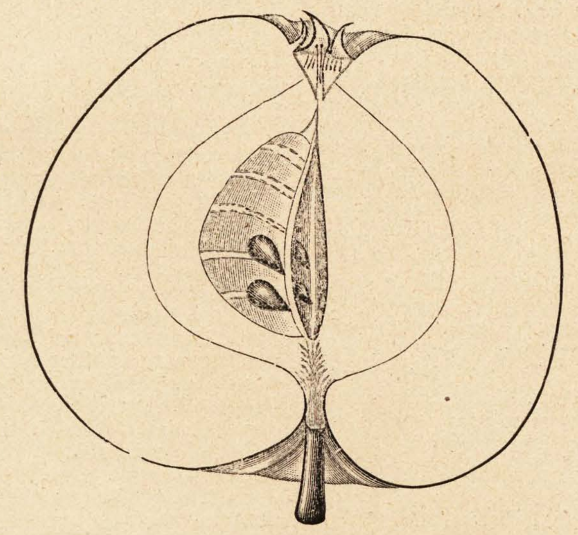
Über große Dürre wird aus fast allen Berichtsorten geklagt. In Bühl (Baden), einem Hauptorte für Zwetschen, ist der Fruchtansatz für Zwetschen so stark abgefallen, daß man nur auf ein Viertel der Ernte rechnen kann.

Ein weiterer Bericht über Fruchtansatz und Obsternteaussichten wird im nächsten Heft der D. O.-Z. veröffentlicht werden. 7993

Keswicker Küchenapfel.*)

Mit 1 farbigen Abbildung.

Aus den vielen Beschreibungen und Empfehlungen des *Keswicker Küchenapfels* veröffentlichen wir einen von Herrn Großherzoglichen Hofgärtner *Fießer* in Baden-Baden verfaßten Aufsatz, der schon im Jahre 1889 in den Pomologischen Monatsheften, der damaligen Vereinsschrift des D. P.-V., veröffentlicht worden ist.



Die Winzer müssen oft viele Jahre auf wirklich gute Weinernten warten, aber durchschnittlich gibt es jedes Jahr Wein, oft mehr, oft weniger, aber so gänzliche Mißernten wie im Obstbau kennt man dort nicht.

Die Rebe bringt jedes Jahr Blüten und wenn das Wetter nur einigermaßen günstig ist, setzt sie auch Früchte an; das Rätsel aber, daß der Obstbaum über und über mit Blüten bedeckt, beim schönsten Wetter verblüht und doch keine Früchte bringt, wird noch lange nicht gelöst sein.

Ausnahmen gibt es aber jetzt schon; wir haben Obstsorten, welche regelmäßigere Erträgnisse liefern als andere und wer weiß, ob nicht durch fortgesetzte Kultur die Eigenschaft der regelmäßigeren Ertragsfähigkeit noch vervollkommnet werden kann.

Ziemlich regelmäßig trägt z. B. in den Großherzoglichen Obstgärten zu Baden-Baden die *Ananas Rtte.*, *Kaiser Wilhelm* usw., aber übertroffen von allen werden sie, was Tragbarkeit anbelangt, von dem obengenannten „*Keswicker Küchenapfel*". Die außerordentliche Fruchtbarkeit wird ihm auch von Haus aus nachgerühmt und bei mir hat er sich bis jetzt alljährlich dieses Ruhmes würdig gezeigt.

Er ist von Geburt ein Engländer und soll aus bescheidenen Verhältnissen hervorgegangen sein, man sagt auf einem Schutthaufen hätte er das Licht der Welt erblickt, doch das tut nichts zur Sache und die Engländer loben ihn ob seiner guten Eigenschaft der jährlichen Fruchtbarkeit über alles hinaus, auch in diesem mageren Obstjahre hat er nach den dortigen Ernte-Berichten seinem Ruhm alle Ehre gemacht.

*) Pom. Mon.-Hefte 1889, S. 357; 1896, S. 57; Illustr. Hdb., 4. Bd., S. 13; *Engelbrecht*: Deutschl. Apfelsorten, S. 63.

Der *Keswicker* ist ein Küchenapfel und wird Ende August bis Anfang September reif. Die Frucht ist länglich, grünlichgelb, an der Sonnenseite oft ganz matt gerötet, ist aber kein Süßapfel, sondern hat einen säuerlichen Geschmack und das macht ihn als Frühapfel ganz besonders wertvoll. Er ist in England als der beste Koch- und Geleeapfel anerkannt und dürfte deshalb als Frühmöstler sehr geeignet sein. Der Baum wächst kräftig und trägt häufig Früchte schon am einjährigen Holze; sind die Früchte auch nicht erster Qualität und auch nicht haltbar, so sei diese Apfelsorte nur allein wegen ihrer alljährlichen Fruchtbarkeit unseren Obstzüchtern zu einem Versuche bestens empfohlen.

Großherzogl. Hofgärtner *Fießer*
7975 in *Baden-Baden.*

Reifezeit Ende August bis Anfang Oktober.
Gestalt 70: 60—61 (67: 59—60, Ill. Handbch.) abgest. rundlich, kegelf. etwas stielbauch. Stielw. wenig breiter als die Kelchw. Hälften ziemlich gleich.

Anmerkung: Es unterliegt keinem Zweifel, daß in Zukunft regelmäßig tragende und Obstsorten, die selten und dann auch nur wenig von Krankheiten und Schädlingen befallen werden, vor anderen Sorten bevorzugt werden, auch wenn sie andere Sorten an Schönheit und Güte nicht erreichen. Die Aufgabe der deutschen Obstzüchter wird sich immer mehr darauf richten müssen, alljährlich Deutschland mit billigem deutschen Volksobst zu versorgen und dadurch die übergroße Einfuhr ausländischen Obstes einzudämmen. Manche der sogenannten Küchenäpfel, deren noch nicht ganz reife Früchte schon im August in der Küche und für die Obstverwertung Verwendung finden können und von denen sich manche trotzdem bis in den Winter halten, gehören zu den reich und fast alljährlich tragenden Sorten. Wir veröffentlichen deshalb in dem heutigen Heft Beschreibungen über *Deans* und *Keswicker Küchenapfel.*

Auch über eine andere sehr empfehlenswerte Sorte der Küchenäpfel: „*Manks Apfel*" ist in der D. O.-Z. schon wiederholt geschrieben (siehe Pomol. Mon.-Hefte, 1891, S. 109; 1893, 22; 1896, 57; 1898, 81; 1901, 56; 1902, 103; 1903, 266; 1904, 7; Illustr. Hdb., Nr. 355; *Emgelbrecht*: Deutschlands Apfelsorten, S. 68) und auf dessen Wert hingewiesen worden. Auch *Manks Apfel* ist schon im August verkaufsfähig und hält sich gut gelagert bis Dezember. Wir verweisen ferner auf den Wert der Apfelsorten *Lord Grosvenor* (Pomol. Mon.-Hefte 1891, S. 107; 1896, 57, 70; 1898, 81; 1900, 122; 1901, 56; 1908, 67; *Engelbrecht*: Deutschlands Apfelsorten, S. 5) und *Lord Suffield* (siehe Pom. Mon.-Hefte 1884, 354; 1896, 57; 1898, 81; 1900, 122; 1901, 56; *Engelbrecht*: Deutschlands Apfelsorten, S. 64; Ill. Hdb., Ergbd., S. 121). Es gibt auch zahlreiche wertvolle, aber weniger bekannte Lokalsorten ähnlicher Art und wir bitten die Mitglieder des D. P.-V., Früchte mit ihren gebräuchlichen Namen, mit der Beschreibung ihres Wuchses, ihrer Tragbarkeit, Haltbarkeit ihrer Früchte und anderen Eigenschaften, während der diesjährigen Ernte an den Vorstand des D. P.-V. einschicken zu wollen.
7975

Kelch geschlossen, grün und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach außen gebogen. Einsenk. meistens fast mitteltief, mittelweit, zwischen deutlich, oft etwas kantig zum Stiele laufenden Rippen.
Stiel meistens holzig, seltener etwas fleischig, gut mitteldick, an 14 mm l., grünlich und braun, flaumig. Höhle etwas flach mittelweit, faltig, wenig berostet.
Schale glatt, wenig geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlichgelb, sonnenw. zuweilen etwas goldiger, sehr selten mit rötlichem Anfluge. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis fast mitteldick, hellbräunlich wenig auffallend, Geruch fehlt.
Kernhaus 40 : 40, breit eiförmig bis eizwiebelf. Kammern 12 : 27, stielw. spitz, kelchw. etwas abnehmend, ganz kurz abgestumpft oder abgerundet, zerrissen, mäßig geräumig, etwas offen. Achsenh. schmal bis fast mittelbreit. Kerne zu 1 bis 2, oft schlotternd, klein, doch vollkommen, kurz eiförmig, meistens kurz und scharf gespitzt, hellbraun.
Kelchhöhle kegelf. 3/5 zur Achsenh. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, nur in der Teilung etwas flaumig. Staubfäden etwa im äußeren Drittel.
Fleisch hellgelblichweiß, etwas grob und locker, markig, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, doch ziemlich mild weinsäuerlich, wenig süß.

Aus *Engelbrecht*: Deutschlands Apfelsorten, S. 63. 7974

Unsere Bäume dieser Sorte stehen in einem trockenen, sandigen Lehmboden und wachsen darin nur schwach. Ich kenne Bäume, die in einem guten nahrhaften Lehmboden stehen, aber ihr Wuchs ist auch nicht besser. Frostschäden an der Blüte konnte ich noch nicht beobachten und die Früchte bleiben auch vom Fusicladium verschont.

Die Blüte tritt mittelfrüh ein, ist nur von kurzer Dauer, aber nicht empfindlich gegen naßkalte Witterung, das zeigt uns seine jährliche Tragbarkeit.

Da die Früchte zum Kochen verwendet werden, so soll man die Sorte nur als Hochstamm ziehen. Wegen der frühen Reife, hier am Rhein schon Ende Juli, erzielen die Früchte auf dem Markt hohe Preise, und ich kann die Sorte Erwerbsobstzüchtern empfehlen. Keine von unsern Apfelsorten trägt so regelmäßig wie diese. Die Bäume bringen jedes Jahr eine Ernte, hängen aber niemals ganz voll. Unter den Stürmen leiden sie nicht, diese treten gewöhnlich erst später ein, wenn die Früchte schon geerntet sind. Unsere Bäume dieser Sorte tragen niemals reichlich; deshalb können sie ihre Früchte ganz gleichmäßig ausbilden, so daß es bei der ersten Ernte nicht viel Ausfall gibt.

Alles Obst, welches man früh auf den Markt bringt, erzielt hohe Preise, so auch diese Sorte, trotzdem die Früchte nur zum Kochen verwendet werden. Durch die feste Schale und Fleisch sind die Früchte nicht empfindlich beim Versand.

N. Baumann, Kgl. Obergärtner
7976 in *Geisenheim a. Rh.*

Deans Küchenapfel.*)

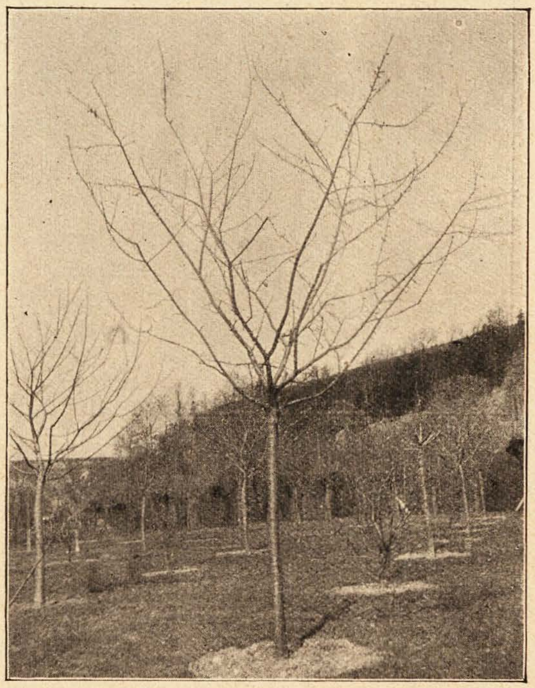
Mit 1 farbigen Abbildung.

Deans Küchenapfel ist neueren Ursprungs und deshalb weder im Illustrierten Handbuch noch in *Engelbrecht*: Deutschlands Apfelsorten beschrieben. 7977

Deans Codlin. Oktober bis Weihnachten. Schöne, am Baum schon goldgelbe, ziemlich große, regelmäßig geformte, mürbe und saftige Frucht, die für die Tafel und besonders für die Küche sehr brauchbar ist. Baum von mittlerem Wuchs und für alle Formen geeignet.
Aus Pom. Mon.-Hefte 1896. 7978

Deans Küchenapfel ist in der Bodenseegegend als Hochstamm und Buschbaum nur vereinzelt angepflanzt. Er ist weder an Boden noch an Lage besonders anspruchsvoll. Von Krankheiten und Schädlingen wird er nicht auffallend befallen. Die Blüte ist etwas spät und nicht empfindlich. Der Baum wächst gut, trägt bald und regelmäßig, mancherorts sogar übermäßig, so daß viele Früchte klein und minderwertig bleiben und der Baum sich früh erschöpft. Weil die Sorte eigentlich nur Kochapfel ist und gleichzeitig mit vielen anderen edleren Sorten reift, wird sie meist nur gering bezahlt und sein Anbau lohnt sich nicht besonders. *Gebh. Brugger,* Oberamtsbaumwart
7979 in *Schomburg,* O.-A. Tettnang a. B.

Bäume des *Deans Küchenapfel* sind gesund und bisher ohne jede Krankheit und Schädlinge geblieben, so daß ich diese Sorte bis auf die geringe Größe der Früchte in jeder Beziehung empfehlen kann. Auch im April hatte ich noch recht gute Früchte. Die Abbildung ist die eines vor 8 Jahren angepflanzten Baumes dieser Sorte.
7980 *P. Krüger* in *Bad Kösen.*



Deans Codlin, Herbstapfel, mittelgroß, von matter gelblicher Farbe, sehr tragbar, Wirtschaftsapfel. *Puhlmann* in *Werder a. Havel.*

Bericht über Obst- und Gemüsebau in Dänemark und Schweden.**)

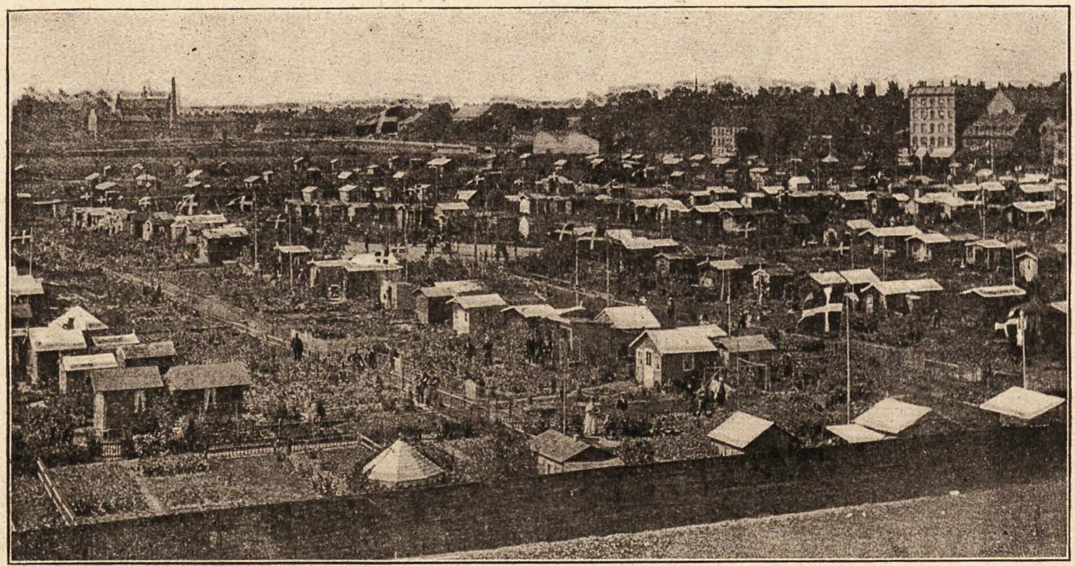
II. Teil. Kolonie- und Schulgärten in Kopenhagen.

Von *E. Zier,* Leiter des Herzoglichen Obstmustergartens in *Zerbst i. A.*

Ein Nachmittag meiner Reise gehörte der Besichtigung der Kopenhagener Kolonie- und Schulgärten, die mir um so lehrreicher war, weil sie unter Führung der Schöpfer jener Anlagen geschah. Es war dies für die Koloniegärten der schon erwähnte frühere Handelsgärtner und jetzige Marktinspektor Paul *Hansen* und für die Schulgärten Herr Lehrer *Lindholm.* — In und um Kopenhagen befanden sich bei meinem damaligen Besuch vier große Gartenkolonien mit 1050 Gärten von ungefähr je 800 qm Größe, die für 6—12 Pfg. für 1 qm verpachtet sind, und zwar an 207 Arbeiter, 340 nicht selbständige Handwerker (Gesellen), 96 Handwerkermeister, 153 Handeltreibende, 20 Fabrikanten, 186 kleinere Beamte und 48 alleinstehende Frauen. Arbeitslust, Sachkenntnis, gemeinnützige Gesinnung und Liebe zur Sache schufen hier aus alten Festungsgräben, Wiesen, Sumpflöchern, Sandgruben und Schuttabladestellen das beste Kulturland, natürlich unter Aufwand großer Mühen für Bodenbewegung, Entwässerung, Bewässerung usw. Im ganzen wurden, einschließlich Erwerbung des Grund u. Bodens etwa 60000 Kron. = 67 200 Mk. verausgabt. — Abgesehen von den Überschüssen, die man durch die Verpachtung der ersten Gartenanlagen erzielte, mußte anfangs jeder Gartenpächter durch Zahlung von 5 Kronen = 5.60 Mk. Mitglied der Gartengesellsch. werden. Hierdurch war es möglich, immer weitere neue Anlagen zu schaffen. Dann stand die Gesellschaft vor dem Plan zur Erbauung großer Markthallen und der Einrichtung einer Kolonie für Arbeiter-Einfamilienhäuser mit größeren Gärten. — Nirgends ist wohl das Streben einen eigenen Besitz zu haben, mag er noch so bescheiden sein, so groß, als in Dänemark und in Schweden. Das nachstehende Beispiel zeigt, wie eine dieser Gartenkolonien entstand und was sie kostete:

Es wurde ein 4400 qm großes, zum Teil aus Wiesen und Wasserlöchern bestehendes Stück Land erworben, mit einem hohen Plankenzaun umgeben, aufgeschüttet, eingeebnet, rigolt und mit Wasserleitung versehen. Es wurden be-

*) Pom. Mon.-Hefte 1896, S. 58; 1898, S. 81.
**) Siehe 1. Teil D. O.-Z. 1916, Seite 151.

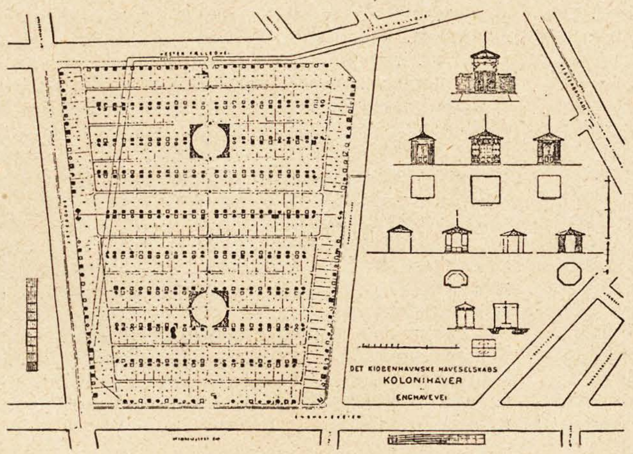


Koloniegärten am Enghaveweg, angelegt 1897.

fahrbare gepflasterte Wege und Steige angelegt und das ganze Areal in 300 Gärten geteilt. Die Kosten hierfür betrugen:

Abstandsgelder an frühere Pächter	1206 Kr.	= 1350.72 Mk.
Einebnungsarbeiten ..	1728 ,,	= 1935.36 ,,
Rigolen u. Wegeanlage	2400 ,,	= 2688,— ,,
Wasserleitung	2321 ,,	= 2599.52 ,,
Plankenzaun	3728 ,,	= 4175.36 ,,
Schmiedearbeit zum Zaun	609 ,,	= 682.08 ,,
Verwaltung	899 ,,	= 1006.88 ,,
Pacht, Abgaben usw.	1272 ,,	= 1424.16 ,,
Verzinsung des Kauf- und Anlagekapitals	693 ,,	= 776.16 ,,
Sa.	14856 Kr.	= 16638.72 Mk.

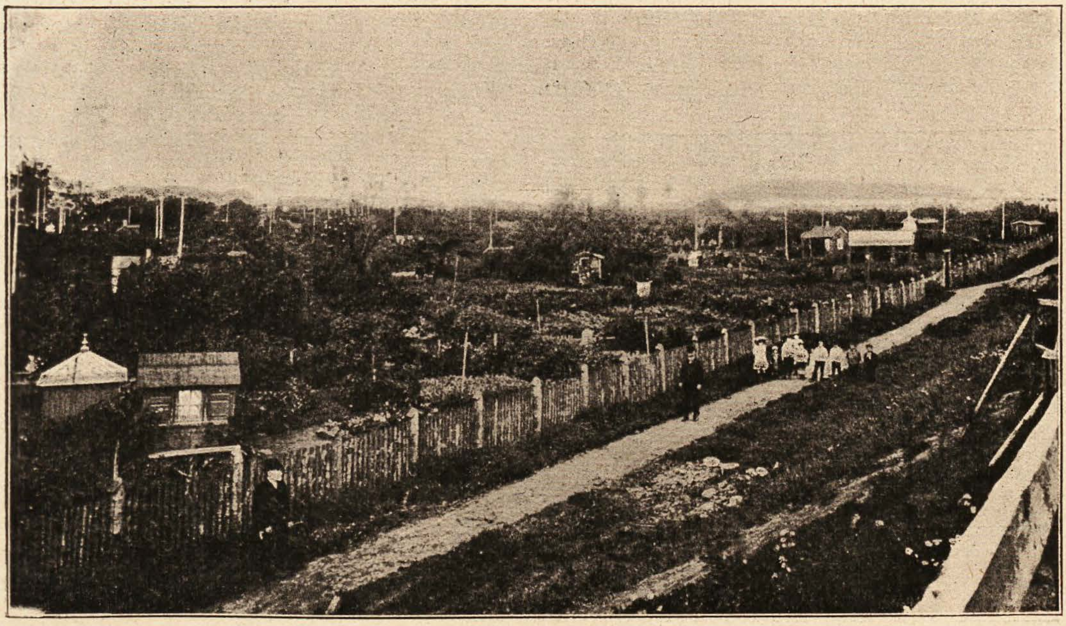
In der Gartenanlage befindet sich ein kleines Bretterhäuschen für die Verwaltung, in dem auch Pläne und Skizzen zur Anlage der Gärten und Lauben ausgelegt sind. Es wird hier von einem Verwaltungsmitgliede zu bestimmten Tageszeiten den Pächtern kostenlos Rat und Auskunft erteilt. In jüngster Zeit wurde zu gleichem Zwecke auch ein besonderer Gartentechniker angestellt, der vollauf zu tun hat. — All diese vielen Gärten mit ihrer Arbeit und ihrem Nutzen spielen im Leben der Kopenhagener Kleinfamilien eine überaus wichtige Rolle in gesundheitlicher, moralischer und wirtschaftlicher Hinsicht. Die Gartenkolonien sind die Oasen der Großstadt, und die Gartengesellschaft hat sich große Verdienste um die Förderung des ganzen dänischen Obst- und Gartenbaues, seines Markt- und Handelswesens erworben. Fast von gleicher Bedeutung sind auch die großen Kopenhagener Schulgärten, die zum Teil mit den Koloniegärten in Verbindung stehen Diese liefern nicht etwa nur das Material für den botanischen Unterricht, sondern dienen auch dazu, dem heranwachsenden Geschlecht Lust und Liebe zur Natur, zur Landwirtschaft



Grundplan des Koloniegartens am Enghaveweg.



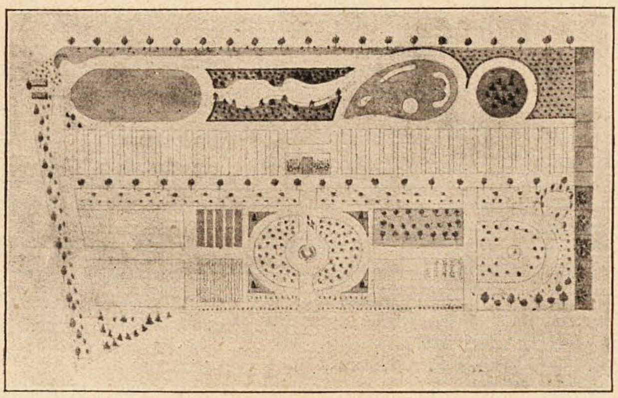
Ansicht aus den Kopenhagener Koloniegärten.



Koloniegarten am Tagensweg, angelegt 1907.

und zum Obst- und Gartenbau einzuimpfen, es mit den Lebensbedingungen der Pflanzen, mit ihren Lebensvorgängen an Ort und Stelle vertraut zu machen, sowie mit der Anzucht und Pflege unserer Kulturpflanzen zu beschäftigen. Alle in Betracht kommenden Arbeiten werden unter tüchtiger und freundlicher Anleitung von den Schülern selbst ausgeführt. Diese körperliche Arbeit hat sich als sehr einflußreich für die Erziehung der Kinder erwiesen, da ihnen hierbei der Sinn für Ordnung, Pünktlichkeit, Reinlichkeit und Sparsamkeit anerzogen wird. In dem von mir besuchten Schulgarten hatte man immer je zwei Schülern derselben Klasse ein Beet eingeräumt, wo sie, vom ersten Beginn des Grabens an, zusammenarbeiten. Bei schlechtem Wetter findet in einem Bretterschuppen theoretischer Unterricht statt, oder es werden Gartengeräte, Nistkästen u. a. m. angefertigt und ausgebessert. Jeder Schüler der obersten drei Klassen muß zweimal in der Woche je eine Stunde außer der Schulzeit in den Garten kommen und sein Beet bearbeiten oder an der gemeinsamen Arbeit teilnehmen. Arbeitsgeräte werden geliefert. Entsprechend dem zunehmenden Alter der Schüler war an den Hunderten der vorhandenen Beete der Fortschritt ihrer Anlage und Pflege sehr bemerkbar. Auffallend zeichneten sich die Beete der Mädchen vor dem der Knaben durch größere Sauberkeit und vorteilhaftere Ausnützung aus.

An gärtnerischen Bildungsanstalten besitzt Kopenhagen zwei. Die Königliche Gartenbauschule auf Rosenberg, die ihrer Auflösung entgegensah und auf mich den Eindruck einer alten, leidlich sauber gehaltenen Herrschaftsgärtnerei machte, die 25 Jahre in ihrer Weiterentwicklung zurückgeblieben ist. Außer mit Früchten gut behangenen Birnenbuschbäumen in bekannten und bewährten Sorten, sah ich zum ersten Male eine größere Fläche mit Meerkohl*) bestellt, dessen Kultur dort ein



Plan zu einem der Kopenhagener Schulgärten.

*) **Meerkohl,** aus *Böttner*: Praktische Gemüsegärtnerei, Seite 317.

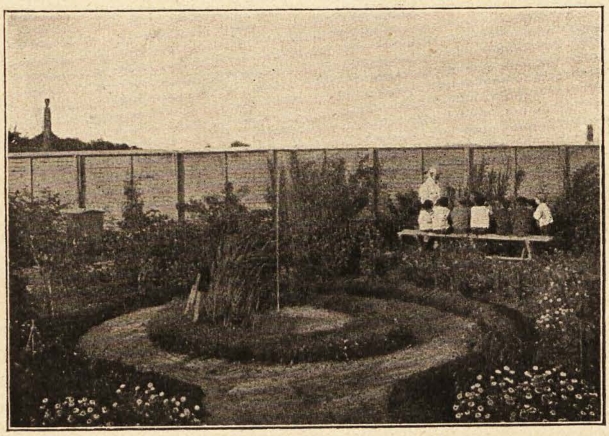
Meerkohl oder Seekohl hält unseren Winter ohne Schutzdecke aus. Von dieser Pflanze werden die gebleichten Blattstiele im Frühjahr als Gemüse zubereitet. Anzucht der Pflanzen aus Samen. Erst im zweiten Jahre werden sie an Ort und Stelle gepflanzt und erst im dritten oder im vierten Jahre kann der Gebrauch beginnen. Diese langwierige Vorbereitung ist mit daran schuld, daß das Gemüse so selten anzutreffen ist und so wenig benutzt wird.

Auch verlangt der Meerkohl einen ganz eigenartigen Boden und geht in ungeeignetem Boden leicht aus, so daß eine Anlage häufig lückenhaft wird. Meerkohl liebt sehr durchlässigen, kalkhaltigen, nicht zu kalten und nassen Boden, sonnige und freie Lage. Tiefe

träglich sein soll. Der Glaube, alle Krankheiten und Schädlinge mit Karbolineum bekämpfen zu können war auch bis hierher gedrungen, man hatte es selbst im Weinhause gegen den echten Meltau *(Oidium*



Schulgarten bei Kalund.



Teil aus einem Kopenhagener Schulgarten.

Tuckeri) angewendet, natürlich zum größten Schaden der Reben.

Die mit der Landbauschule zu Kopenhagen verbundene Abteilung für Gartenbau machte einen weit besseren Eindruck. Frei von jeglichem Ballast wurde hier unter Leitung des Herrn Professors *Brunn* in einfachster und übersichtlichster Weise besonders dem Erwerbsgärtner gezeigt, was er zu seinem Fortkommen wissen muß. Es werden die besten und neuesten Obstsorten, Handelspflanzen, Stauden, Sommerblumen, Gruppenpflanzen, die für Handelsgärtner wirklich empfehlenswertesten, bestens kultiviert. Besonders gefallen hat mir ein großes Feld von Gruppenpflanzungen und für den Schnitt geeigneten ein- und mehrjährigen Florblumen, das nach drei Größen, Farben und Alphabet geordnet war. Diese Musteranlage ermöglicht es den die Anstalt häufig aufsuchenden Gärtnern, das, was sie für ihre Zwecke gebrauchen, schnell herauszusuchen und zu einem fertigen Bilde zusammenzustellen. Die Bezugsquellen von jeder Pflanze werden auf den Namenschildern mitgeteilt.

Das Dänische Reich ist zu klein, um zur Errichtung und Erhaltung von gärtnerischen Lehrinstituten die Mittel zur Verfügung zu stellen, wie für unsere Lehranstalten in Geisenheim, Dahlem und Proskau. Deshalb suchen sich die vorwärtsstrebenden Gärtner Dänemarks und Schwedens im Auslande zu vervollkommnen. Landschaftsgärtner gehen meistens nach England, Pflanzengärtner nach England und Deutschland, Gemüsegärtner nach Holland und Deutschland, Obstzüchter und Baumschulengärtner nach Deutschland, Frankreich und Holland.

Am Tage darauf besuchte ich eine Weintreiberei, deren Besitzer seine Ausbildung in England gesucht hatte. Etwa zehn Häuser von je 20 m Länge waren fast ausschließlich mit *Black Alicante* bepflanzt. Es litten die Reben zum Teil derartig unter Meltau, daß an eine Ernte kaum zu denken war. An Fleiß und Aufmerksamkeit fehlte es hier nicht, allem Anscheine nach aber an den nötigen Kenntnissen, die Krankheit zu bekämpfen und ihr vorzubeugen. An der Anwendung von Kalk und Kali schien es hier auch zu fehlen und Stickstoff gab man zu viel. Das Wurzelvermögen der älteren Reben wird hier öfter durch einen scharfen Rückschnitt verjüngt. Die holländischen und belgischen Weinhäuser und Kulturen gefallen mir weit besser, als die nach englischem Muster angelegten.

Der Besitzer jener Weintreiberei äußerte sich gerade nicht liebenswürdig über die deutsche Konkurrenz. Mein Bemühen schien vergeblich zu sein, ihn zu überzeugen, daß Deutschland in Treibhausweintrauben als Konkurrenz vorläufig gar nicht in Betracht käme; er meinte auch wohl Holland und Belgien.

Ich hatte viel davon gehört, daß über Lübeck ein sehr schwunghafter Handel mit Baumschulenerzeugnissen nach Dänemark und Schweden stattfindet, und daß beide Länder in dieser Beziehung sehr rückständig wären. Der Besuch der Baumschule des Herrn *Zeiner-Lassen* in Helsingör belehrte mich eines anderen. Unter der liebenswürdigen Führung des Besitzers und seines tüchtigen Obergärtners Herrn *Henrichsen* bekam ich Baumschulenquartiere von Laub- und Obstbäumen von hochstämmigen Stachelbeeren und Rosen zu sehen, wie ich solche im Wuchs, Gesundheit, Pflanzweise und ihrer maschinellen Bearbeitung in deutschen Betrieben nicht besser sah. Gleich gut soll es in der noch größeren *Matthiesen*schen Baumschule in Korsör aussehen. Auch die damals noch im Entstehen

Bearbeitung und Düngung, weiter Stand der Pflanzen (1 Meter Abstand) und peinliche Reinhaltung von Unkraut sind Hauptbedingungen erfolgreichen Anbaues.

Das Bleichen und Treiben im Frühjahr geschieht ähnlich wie beim Rhabarber. Der Meerkohl ist mit unseren Kohlgewächsen verwandt. Die Zubereitnng der gewonnenen Stiele ist dieselbe wie die des Spargels. 7982

begriffenen Baumschulen in Schweden, z. B. die zu Advidaberg, weisen darauf hin, daß die Lübecker und Holsteinischen Baumschulen damit rechnen mußten, daß sich ihr Absatz nach diesen Ländern mehr und mehr verringern wird. Das einzige, was ich in den Baumschulen vermißte, war eine nennenswerte Zucht gut gezogener Formobstbäume, was aber wohl an der geringeren Nachfrage liegen wird. Die Preise für Dänische Baumschulerzeugnisse sind fast die gleichen wie in Deutschland; es kostet dort an Kronen und Oer, was bei uns Mark und Pfennige kostet. An Obstsorten findet man in den skandinavischen Baumschulen und Obstbaumpflanzungen dieselben Obstarten und Sorten wie in Norddeutschland, allerdings wird, je mehr man nach Norden kommt, dem Anbau von Lokalsorten mehr Rechnung getragen als bei uns. Meistens zeichnen sich diese Lokalsorten nicht durch Größe und Güte, sondern mehr durch Frühreife ihrer Früchte und gute Tragbarkeit aus. Ebenso wie in Deutschland haben zurzeit auch in Dänemark und in Schweden die Früh- und reichtragenden englischen „*Lords*" und „*Codlins*" usw. besondere Beachtung gefunden. Sorten, die mir immer wieder durch ihre Vorzüge auffielen und mir überall empfohlen wurden, waren die im November bis Dezember reifende *Eyewood*-Birne, der prächtige *Akerö*-Apfel (sprich *Okerö*), dessen bisher in Deutschland erschienenen Abbildungen ich als falsch erachte. Ich erfuhr, daß der *Akerö*-Apfel in Schweden nur auf Wildling veredelt gute und regelmäßige Ernten gibt, während er auf Doucin veredelt zwar gute Baumformen bildet, aber keine Früchte liefert. In den Versuchsfeldern bei Stockholm sah ich von *Akerö* eine Wegepflanzung, die durch die gleichmäßige Baumform und durch den reichen, überaus eigenartig und prächtig gefärbten salmfarbigen Fruchtbehang einen herrlichen Anblick gewährte. Es gibt in Schweden wohl kaum eine nennenswerte Obstbaumpflanzung, in der nicht diese Sorte besonders bevorzugt wird. Sehr verbreitet und geschätzt ist ferner der im September reifende „*Säftaholmapfel*" und vor allem „*Cox' Orangenrenette*", wovon ich in Südschweden nicht nur 20jährige Bäume, sondern auch Früchte von nie geahnter Größe und Schönheit sah. Große Beachtung findet in neuer Zeit in Skandinavien eine Spielart des gelben *Gravensteiner*, „*Tranekjaer*" benannt, die sich, nach den mir gemachten Schilderungen durch besonders frühe Tragbarkeit und durch Widerstandsfähigkeit des Blattwerks gegen Fusicladium auszeichnet. Es sei an dieser Stelle gleich bemerkt, daß ich in Dänemark und Südschweden den Fusicladiumpilz in gleich starker Weise verbreitet fand, wie bei uns in Deutschland; erst in Cripsholm, einer königlichen schwedischen Besitzung und Obstplantage in der Provinz Södermanland sah ich eine etwa 2000 Bäume zählende Pflanzung, die vollständig frei von Fusicladium war. — Von *Gravensteiner* Spielarten traf ich auf meiner Reise noch folgende an: Den *Gelben* und *Roten*, den *Gravensteiner* von *Gunstrup*, von *Tarenborg*, von *Bydholm* und von *Vallo*, mit dem *Tranekjaer* zusammen sieben Varietäten.

Die Reichhaltigkeit Kopenhagens sowie seiner näheren und weiteren Umgebung an Sehenswürdigkeiten und Naturschönheiten ist ja bekannt. Auch hatte ich das Glück, den denkwürdigen und ergreifenden Empfang der zurückkehrenden *Eriksen*schen Nordpol-Expedition mitzuerleben. All diese Eindrücke zu schildern dürfte nicht in den Rahmen dieses Berichtes gehören, wohl aber Worte des Dankes an meinen liebenswürdigen, unermüdlichen dänischen Führer und Kollegen, den Herrn *von Holten-Bechtolsheim* in Kopenhagen.

Ein Schlußbericht über Obst- und Gartenbau in Schweden folgt im nächsten Heft. 7812

Vermehrte Anpflanzung von wirklich für die Volksernährung wertvollen Obstsorten.

Die sehr beachtenswerten und lehrreichen Ausführungen des Herrn Landesbauinspektors *Becker*-Trier auf der diesjährigen Hauptversammlung des D. P.-V. in Erfurt über „Eine Zeitfrage aus dem Erwerbs-Obstbau", die ich hier im Felde mit besonderem Interesse als Großobstzüchter gelesen, geben mir Veranlassung zu einigen Bemerkungen im Interesse unseres deutschen Obstbaues.

Zunächst möchte ich nach meinen, allerdings nur norddeutschen Erfahrungen, dem Herrn Verfasser in seinem Schlußantrag völlig beistimmen und denselben warm unterstützen. Jedoch würde ich für die Anbauempfehlung nicht eine, sondern mindestens drei Sorten auch schon im Interesse möglichst gleichmäßiger Ernten anraten, vor allen Dingen aber Sorten, die auch wirklich auf den nächsten größeren Obstmärkten in Massen stets vorteilhaft abzusetzen sind. Das muß die Hauptbedingung, namentlich für den Kleinobstzüchter sein, der entferntere Märkte nur höchst schwierig aufsuchen kann. Gerade diesem Züchter aber soll und wird doch — falls er zum größeren Zusammenschluß zu bewegen ist, was wenigstens bei mir zu Lande, fürchte ich, immer größere Schwierigkeiten haben wird — obiger Antrag zugute kommen und damit in Wirklichkeit „Volksobst" in größerer Masse gezogen werden können.

Bezüglich der Wichtigkeit der Auswahl nach lokal gangbaren Marktsorten möchte ich noch erwähnen, daß z. B. die vom Herrn Verfasser gebauten Sorten in Mecklenburg und auf den nächsten Groß-Obstmärkten schlechterdings unverkäuflich wären. Für dieses Land haben sich nach meinen spez. Erfahrungen am besten bewährt: *Schöner von Boskoop*, *Prinzenapfel* und *Landsberger Rtte.* Es wird ja überhaupt schwer, wenn nicht unmöglich sein, Sorten herauszufinden für alle Bezirke Deutschlands, die allen gestellten Anforderungen genügen. Ich selbst würde sehr dankbar sein, wenn mir aus fachmännischen Kreisen für Mecklenburg derartig praktisch erprobte Sorten noch in weiterer Zahl genannt würden, denn *Landsberger Rtte.* und *Prinzenapfel* sind nach meinen Erfahrungen hierzulande keineswegs sogen. Hartblüher.

Den Mangel an geeigneten Obstlagerräumen halte auch ich namentlich bei dem Kleinobstzüchter für einen Hauptgrund der mangelhaften deutschen inländischen Obstversorgung. Auch hierzulande verkommt noch alljährlich viel Obst aus diesem Grunde. Hier müßte m. E. die Tätigkeit der Obstbauwanderlehrer, soweit es ihre Zeit erlaubt, viel mehr einsetzen, aber nicht allein durch zeitweise theoretische Vorträge, sondern durch persönliche Anregung mit praktischer Raterteilung bei nachdenkenden Kleinobstzüchtern. Es läßt sich doch auch mit wenig Mitteln oftmals ein Obstlagerraum herrichten oder vorhandene Räume dazu benutzen. Handelt es sich überdies ja auch nur in der Hauptsache um die in Deutschland noch wenig kalten Monate Oktober, November. Erweist sich solche Anlage erst mal bei ein oder zwei Züchtern einträglich, so kommen die anderen bald nach. Daneben lernen sie auch am besten das fachgemäße Pflücken, Sortieren, Behandeln, Lagern und Verpacken der Früchte.

Bezüglich der von dem Verfasser angeführten Jahresertragszahlen der Apfelhochstämme weise ich darauf hin, ob nicht von ihm hier für reichlich spät tragende Sorten gewählt sind, die überdies als Straßenbaum, wie auch im Vortrag zugegeben, nur eine mangelhafte Baumpflege und eine geringe oder gar keine Düngung erhalten haben. Ich möchte daher glauben, daß man diese Zahlenertragsreihen besonders für gut kultivierte Obstanlagen nicht verallgemeinern darf, ohne dabei zu Trugschlüssen zu kommen.

Die hauptsächlichste Vorbedingung für größere und gleichmäßigere Versorgung Deutschlands mit sog. „Volksobst“, sind m. E. neben der Beschaffung größerer Lagerräume und Auswahl weniger lokal passender, marktgängiger Sorten: schnelle, rechtzeitige Ersatzdüngung namentlich nach reichen Ernten, freier Stand, fortgesetzte Bodenlockerung, sachgemäße Baumpflege. Dann, aber auch nur dann, wird auch eine kostspielige Schädlings-Bekämpfung — immer noch das große Schmerzenskind so vieler Obstanlagen — mehr oder minder entbehrlich werden, denn ein gesunder Organismus stößt wie ein gesunder, kräftiger Mensch Krankheiten ab oder überwindet sie schnell.

Auf dem Wege hierzu und zum Wohle unseres deutschen Vaterlandes, besonders nach diesem gewaltigen Völkerringen, halte ich den Antrag des Herrn Landesinspektors *Becker* für sehr beachtenswert und zweckmäßig. 7868

Ihlefeld, Obstgut *Tannenhof*, Schwerin i. M.,
z. Z. Major d. L.-Kav. im Felde.

Eine städtische Dörranstalt.*)

Der Magistrat der Stadt Berlin hatte der Stadtverordnetenversammlung eine Vorlage zur Errichtung einer Trocknungsanlage für Gemüse und andere landwirtschaftliche Erzeugnisse unterbreitet. Die Stadtverordnetenversammlung hatte die Magistratsvorlage einem Ausschusse zur näheren Prüfung überwiesen. In der gestrigen Sitzung der Berliner Stadtverordnetenversammlung gab Stadtverordneter Dr. *M. Levy* einen Bericht über die im Ausschuß gepflogenen Besprechungen. Der Magistrat hatte beantragt, die Trocknungsanlage an der Fröbelstraße, zwischen dem städtischen Obdach und der städtischen Gasanstalt, zu erbauen und als Baukosten einen Betrag von 250 000 Mark zu genehmigen. Der städtische Güterdirektor teilte mit, daß ein einstöckiges Verwaltungsgebäude mit etwa 120 Quadratmetern und ein Betriebsgebäude mit etwa 1370 Quadratmetern bebauter Fläche geplant sei. Das Betriebsgebäude enthalte Räume für die Gemüseputzereien, Aufbereitung, Trockenapparate, sowie Lagerung der Frischgemüse und Fertigerzeugnisse, auch Unterkunftsräume für das Personal und Gleisanlagen. Die maschinelle Anlage bestehe aus den zur Reinigung und Aufbereitung der Gemüse notwendigen Maschinen, zwei Trockenapparaten, den Motoren und Wasserleitungen. Mehrere Ausschußmitglieder traten für die Verwertung des Fallobstes von den städtischen Gütern ein, weil das Fallobst in früheren Jahren in größeren Mengen umgekommen sei. Der Ausschuß habe die Überzeugung gewonnen, daß durch die Errichtung der Dörranstalt eine Verbilligung des Gemüsegenusses erzielt werden würde. Von einigen Stadtverordneten wurde darauf hingewiesen, daß man das frische Obst den Berlinern erhalten solle und nicht gar zu viel davon in den Dörrofen schicken möge. Im Namen des Ausschusses beantragte der Referent die Annahme der Vorlage.

Bürgermeister Dr. *Reicke* wies darauf hin, daß es auch der Wunsch des Magistrats sei, neben dem Dörrgemüse auch preiswertes Dörrobst unter die Berliner Bevölkerung zu bringen. Nachdem auch Stadtverordneter Dr. *Weyl* (Soz.) für die Einführung von Dörrobst, das ein wertvolles Volksnahrungsmittel sei, sich ausgesprochen hatte, faßte die Stadtverordnetenversammlung folgenden Beschluß: Die Versammlung genehmigt die Errichtung einer Trocknungsanlage für Gemüse und andere landwirtschaftliche Erzeugnisse nach dem vorgelegten Projekt und Kostenanschlage mit einer Baukostensumme von 250 000 Mark und ist damit einverstanden, daß die Kosten aus dem Vorschußkonto entnommen werden. Gleichzeitig ersuchte die Versammlung den Magistrat, für den Gemüsegenuß, auch für den Genuß des gedörrten Gemüses und Obstes, in den weitesten Kreisen der Bevölkerung zu werben. Sie wünschte ferner, daß dem für das Publikum bestimmten Dörrgemüse und Dörrobst gemeinverständliche Anweisungen über die gesundheitsgemäße Zubereitung beigegeben werden. 7950

*) Fortsetzung über Obstdörren Seite 179.

Lieferungs-Vertrag.

Wir veröffentlichten am 1. April dieses Jahres in Heft 7 den Entwurf zu einem Lieferungsvertrag, der von einer Versammlung von Obstzüchtern, Obstgroßhändlern und Obstverwertungs-Industriellen aufgestellt worden war. In einer zweiten kürzlich stattgefundenen Versammlung ist der Vertrag in einigen Punkten ergänzt und verändert und es sind gleichzeitig die Preise für Beerenobstarten und Sauerkirschen festgesetzt worden. Wir veröffentlichen nachstehend den nach diesen Beschlüssen von den oben genannten Vertretern abgeänderten Lieferungsvertrag und ungefähre Richtpreise für die diesjährige Obsternte.

Lieferungs-Vertrag.

Unterzeichnete .

. .

verpflichten sich durch ihre Unterschrift die nachstehend bezeichnete Erntemenge des Jahres zu den untenstehenden Bedingungen zu liefern und abzunehmen.

Menge in kg	Verpack.-Art	Arten	Abgeschlossener Preis für 50 kg	Bemerkungen	
....		Erdbeeren ohne Kelch			
....		Johannisbeeren, rote			
....		,, weiße			
....		,, schwarze			
....		Stachelbeeren, grün, unreif, ungeputzt........			
....		,, reif, Preßware			
....		Gartenhimbeeren ohne Stiel			
....		Brombeeren..................			
....		Sauerkirschen mit oder ohne Stiel			
....		,, *Lange Lotkirsche* oder *Schattenmorelle*			
....		,, *Ostheimer Weichsel*..........			
....		,, Preßkirschen			
....		Süßkirschen			
....					
....					
....		Mirabellen			
....		Reineclauden			
....		Quitten			
....		Zwetschen, frühe, gepflückt, sortiert			
....		,, ,, unsortiert			
....		,, späte, sortiert			
....		,, ,, unsortiert			
....		,, Schüttelware, waggonweise			
....		Heidelbeeren			
....		Preiselbeeren			
....		Moosbeeren			
....		Waldhimbeeren			
....		Rhabarber			
....		Kürbis			
....		Tomaten			
....					
....					
....					

Verabredete Lieferungsbedingungen.

1. Die Preise verstehen sich netto frei ab Verladestation.
2. Der Abschluß erfolgt mit der Einschränkung, daß, falls höhere Gewalten wie z. B. Frost, Hagel, Krankheiten und Schädlinge die Ernte schmälern oder vernichten, der Verkäufer in dem Maße von der Lieferungsverpflichtung entbunden wird, wie es die Ereignisse zur Folge haben. Im Streitfall entscheidet ein Sachverständiger, über den unter Punkt 6 der Vertragsbedingungen das Nähere bestimmt ist.
3. Der Verkäufer muß dem Käufer von dem eingetretenen Schaden sofort, nachdem er diesen erkannt hat, auf dem schnellsten Wege Mitteilung machen, bei telegraphischer oder telephonischer Nachricht mit unverzüglicher darauf folgender schriftlicher Bestätigung.

4. Störungen im Betriebe der Fabrikanten, wie Streik, Maschinenbruch und plötzliche Einberufung zum Kriegsdienst entbinden den Fabrikanten von der Abnahme, solange die Störungen andauern. Der Fabrikant muß dem Lieferanten von der Störung und Wiederaufnahme der Arbeit sogleich und auf schnellstem Wege Kenntnis geben; er ist verpflichtet, die Menge Obst abzunehmen, die bis zum Eintreffen der Nachricht von der eingetretenen Störung bereits geerntet und abgeschickt war.
5. Der Lieferant verkauft, falls nichts anderes im Vertrage bemerkt, seine ganze Ernte der angegebenen Obstsorte. Will er an mehrere Abnehmer liefern, so muß er in dem Vertrage bemerken, welchen Bruchteil der Ernte er abschließen will. Bei Mißernten oder verminderten Ernten muß er den Ertrag genau und gemäß seinen eingegangenen Verpflichtungen einteilen. Treten Umstände ein, die den angenommenen Ertrag verändern, so muß der Lieferant den Abnehmer hiervon sofort benachrichtigen.
6. Alles bestellte und angelieferte Obst, sofern es nicht in vollständig verdorbenem Zustande eintrifft, muß unter allen Umständen von dem Besteller oder dem von ihm bevollmächtigten Empfänger abgenommen werden.

 Für den Fall der Beanstandung von Obstsendungen entscheidet endgültig einer der nachgenannten Sachverständigen: ..
 ..
 ..

 Wenn von diesen Sachverständigen keiner zu erreichen ist, wird ein erfahrener Fachmann mit der Beurteilung betraut.

 Im Fall einer Beanstandung von Obstsendungen entscheidet der, für den Ort oder Bezirk des Lieferungsortes bei Handelskammern oder Landwirtschaftskammern oder den zuständigen Gerichten ständige Sachverständige. Wo ein ständiger Sachverständiger nicht vorhanden ist, wird ein erfahrener Fachmann mit der Beurteilung betraut.

 Der Sachverständige stellt bei einer beanstandeten Obstsendung ihren etwaigen geringeren Wert gegenüber dem abgeschlossenen Preise fest. Die Kosten trägt derjenige, welcher schlecht geliefert hat.

 Die Beanstandung einer Obstsendung muß der Käufer oder Besteller oder der von diesem beauftragte Empfänger dem Verkäufer sogleich und auf dem schnellsten Wege mitteilen, widrigenfalls der Rechtsanspruch verloren geht.
7. Verschuldet der Abnehmer durch saumselige Zustellung des Verpackungsmaterials die pünktliche Lieferung, so trägt er die sich daraus ergebenden Folgen.

 Die Kosten für beschädigtes Verpackungsmaterial und für dessen Ausbesserung, sofern diese ausführbar ist, tragen Käufer und Verkäufer zur Hälfte.
8. Alles Obst und insbesondere Beerenobst muß möglichst trocken geerntet und in trockenen, sauberen Gefäßen verpackt werden. Wenn für die Verpackung Papier benutzt wird, so muß es unbedruckt und sauber sein. Es darf nur geruchloses Verpackungsmaterial benutzt werden. Die Verpackungsgefäße dürfen nicht nur zu einem Teil ihres Raumgehaltes und nicht bis über ihren Rand gefüllt werden.
9. Der Verkäufer ist gehalten, die täglich geerntete Menge möglichst am gleichen Tage an den Käufer abzusenden.
10. Das Obst reist auf Gefahr des Bestellers.
11. Der Absender ist verpflichtet, dem Empfänger stets sofort von der Absendung des Obstes Kenntnis zu geben, und Rechnung zu schicken.
12. Das genaue Gewicht wird von der Bahn festgestellt, dieses Gewicht soll für die Berechnung maßgebend sein.
13. Es ist eine genaue Bezeichnung jeder einzelnen Obstart und Obstsorte, sowie deren Menge anzugeben und gegebenenfalls für jede Art ein besonderer Frachtbrief auszufertigen.
14. Über den Reifegrad der in Körben zu liefernden Früchte ist folgendes vereinbart:
 ..
 ..
15. Die Zahlungen haben in folgender Weise zu geschehen:
 ..
 ..
16. Erfüllungsort für beide Teile ist: ..
 ..
 ..

 Dieser Vertrag ist von beiden Teilen durch ihre Unterschrift als rechtskräftig anerkannt und jedem Vertragsschließenden behändigt worden. 7783

Der Reichsarbeitsausschuß für Obstbau und Obstverwertung, dem Vertreter des Obstbaues, des D. P.-V., der Obstverwertungsindustrie und des Obstgroßhandels angehören, hat kürzlich in Berlin die untenstehenden Richtpreise für Obst diesjähriger Ernte festgesetzt.

Ungefähre Richtpreise für Großhandel und Konservenfabriken für 50 Kilo.

Erdbeeren	30 Mk.
Johannisbeeren, rote	17 ,,
,, weiße	18 ,,
,, schwarze	22 ,,
Stachelbeeren, grün, unreif, ungeputzt	15 ,,
,, hartreif und reif	15 ,,
Gartenhimbeeren	32 ,,

Großfrüchtige Sauerkirschen mit oder ohne Stiel: *Lange Lotkirsche, Schattenmorelle* und *Ostheimer Weichsel* 25 „
Preßkirschen .. 16 „

Preise für Süßkirschen, Mirabellen, Reineclauden, Pfirsiche, Aprikosen, Quitten und Zwetschen sind noch nicht festgesetzt worden, weil sich der Ausfall der Ernte zurzeit noch nicht beurteilen läßt. Für wildwachsende Beeren: Heidel-, Preisel-, Moosbeeren und Waldhimbeeren, ferner für Rhabarber, Kürbis und Tomaten sollen Preise nicht festgesetzt werden.

7989

Das Trocknen landwirtschaftlicher Produkte und seine Bedeutung für die Sicherstellung der Volksernährung.*)

Von Dr. *Max Winckel*, vereid. Handelschemiker in *München*.

Der Krieg hat uns mit erschreckender Deutlichkeit vor Augen geführt, welche Unsummen von Nährwerten, welche Millionen von Geldwerten jährlich in Landwirtschaft, Industrie und Hauswirtschaft verloren gingen. Der Krieg hat auch hierin Wandel geschaffen. Manches — noch lange nicht alles —, was an wirtschaftlich wertvollen Produkten früher verloren ging, wurde durch die Konservenindustrie und Trocknungsindustrie haltbar gemacht und der menschlichen Ernährung oder Viehfütterung zugeführt. Trotz diesen Bestrebungen ist dennoch viel Material zugrunde gegangen, weil in der kurzen Zeit der Ernte die großen Mengen von Frischwaren (Obst und Gemüse) aus Mangel an rationell arbeitenden Trockenanlagen nicht schnell genug verarbeitet werden konnten und weil das Verständnis für die Erhaltung und Nutzbarmachung aller Nährwerte nur langsam in alle Kreise der Bevölkerung dringt. Das deutsche Volk hat inzwischen gelernt und Wissenschaft und Technik waren durch Vervollkommnung der Trockenapparatur unermüdlich an der Arbeit, Mittel und Wege zu schaffen, daß möglichst alle Nährwerte erhalten und nutzbar gemacht werden.

Nicht nur durch das vorzeitige Verderben und Verfaulen gehen ungeheure Mengen von Nährstoffen verloren, sondern auch durch das Veratmen der Pflanzenteile während der Aufbewahrung. Die Kartoffeln, das Obst usw. sind ja nicht tot, sie leben und atmen weiter, sie leben auf Kosten ihrer eigenen Nährstoffe, die sie bis 20 und 30 Prozent aufzehren und als Kohlensäure ausscheiden. Es ist also wirtschaftlich jedenfalls richtiger, alle diese Nahrungsmittel nicht lange aufzubewahren, sondern ihren Nährwert in frischem Zustande durch zweckmäßige Trocknung dauernd aufrecht zu erhalten, zu fixieren.

Das Trocknen landwirtschaftlicher Produkte ist keineswegs eine so leichte Aufgabe wie allgemein angenommen wird. Die Schwierigkeit des Trocknens und das Außerachtlassen der physikalischen Vorgänge beim Trocknen, die Unkenntnis der verschiedenartigen Trockensysteme, deren Rentabilität, Verwendungsmöglichkeit usw. haben bisher manchen Mißerfolg gezeitigt. Die Produkte, deren Trocknung und Haltbarmachung uns in der gegenwärtigen Zeit besonders interessiert, sind die Kartoffeln, Getreide, Obst und Früchte, Gemüse, Gemüseabfälle, Wald- und Beerenfrüchte, Hefe usw.

Das Trocknen der Kartoffeln geschieht nach zwei verschiedenen Systemen:

1. Die Kartoffeln werden gekocht und der Kartoffelbrei auf rotierenden, mit Dampf geheizten Walzen (Walzentrokkenapparaten) zu Flocken getrocknet. Durch Mahlen und Sichten erhält man als Endprodukt: das Kartoffelwalzmehl.
 Es enthält die Stärke in aufgequollenem Zustand z. T. in lösliche Stärke und Zucker übergeführt; es stellt also im wesentlichen getrocknete, gekochte Kartoffeln in Pulverform dar. — Das Kartoffelwalzmehl eignet sich für Fütterungszwecke oder auch, nachdem es gesichtet und gesiebt ist, in beschränktem Maße für menschliche Ernährung. Dem Brotmehl kann es bis zu 10 Prozent zugesetzt werden, es wird auch zur Herstellung von Suppen verwendet.
2. Nach dem zweiten System werden die rohen, zu Scheiben geschnitzelten Kartoffeln in Wannenhorden oder Trommeltrockenapparaten mit einem warmen Luftstrom bei etwa 50 bis 60 Grad getrocknet. Die mit direkter Feuerung getrockneten Schnitzel dienen für Viehfütterung, die mit indirekter Luft getrockneten werden auch für menschliche Ernährung herangezogen. Da diese Kartoffelscheiben je nach der Kartoffelsorte ein grau-braunes Aussehen haben, so war man bemüht, die Kartoffeln so zu präservieren, daß das Endprodukt ein appetitliches, fast weißes Aussehen erhält. Nach einem diesbezüglichen neuen Verfahren wird ein Produkt erhalten, das zu Mehl vermahlen, ein Kartoffel-Vollmehl mit 6 bis 8 Prozent Eiweiß darstellt und dem Weizenmehl bis zu 30 Prozent zugemischt werden kann; in der Küche läßt es sich zu allen möglichen Kartoffelspeisen verwenden.

Neben diesen beiden sind noch eine Reihe anderer Verfahren zur Herstellung von Kartoffelpräserven bekannt geworden, die sich jedoch jeweils den eben beschriebenen Verfahren im Grundsatz angliedern.

Gleich große volkswirtschaftliche Bedeutung kommt dem Trocknen von Getreide zu. Mit dem Augenblick der Ernte ist das Getreidekorn keineswegs abgestorben, es atmet weiter, der Stoffwechsel seiner Zellen geht vor sich, wie auf dem Halm. Bei diesen Lebensvorgängen wird Energie, das sind stoffliche

*) Siehe auch D. O.-Z. 1914, S. 382, 397 und 399; 1915, S. 268, 288, 313 und 346; 1916, S. 79.

Bestandteile der Trockensubstanz des Kornes, verbraucht und damit tritt ein bedeutender Gewichtsverlust der Trockensubstanz ein. Nun aber soll ja gerade diese Trockensubstanz, die aus Stärkemehl, Kleber und Salzen der Hauptsache nach besteht, im Korn erhalten bleiben und der menschlichen Ernährung zugute kommen. Um nun diese Stoffwechselvorgänge im geernteten und lagernden Getreide — sagen wir kurz das Atmen des Getreides — auf ein Minimum zu beschränken, ist es nötig, das Mittel auszuschalten, welches die Atmung begünstigt: Das ist die Feuchtigkeit.

Je höher der Feuchtigkeitsgehalt des Getreides, desto intensiver dessen Atmung, um so höher erwärmt sich das Getreide und damit wiederum nimmt die Atmung zu. Die Atmung und damit der Verlust an Trockensubstanz wächst mit dem Wassergehalt und der Erwärmung des Getreides. Der Grad der Atmung kann chemisch kontrolliert werden durch die bei der Atmung sich entwickelnde Kohlensäuremenge. In der Menge der Kohlensäureausscheidung haben wir daher einen Gradmesser für die Haltbarkeit des Getreides. Welche Mengen Produktionswerte und Nationalvermögen durch diese Atmungsvorgänge verloren gehen, erläutert folgende rechnerische Betrachtung: Bei einem Wassergehalt von 18 Prozent beträgt der Trockensubstanzverlust bereits 1 Prozent, das macht bei 1 Million Tonnen Gerste und einem Rohpreis von 180 Mk. per Tonne: 2 100 000 Mk. aus. *Delbrück* berechnet für Deutschland den Verlust an Trockensubstanz bei allen Körner- und Hülsenfrüchten durch nasse Witterung auf durchschnittlich 5 Prozent, was einen Verlust von 240 Millionen Mark Nationalwerten entspricht. Das äußerst trockene Jahr 1899 lieferte immerhin noch so viel feuchtes Getreide, daß ein Verlust von 60 Millionen Mark für Deutschland geschätzt wird. Hinzukommen noch die Schäden, die durch Havarie und ähnliche Zufälle entstehen, die aber durch Trocknung wieder behoben werden könnten.

Doch der Verlust an Nationalvermögen ist es nicht allein, welcher nach Abhilfe schreit, noch eine Reihe anderer Nachteile, die nur kurz angeführt werden mögen, kommen hier in Frage:

Durch die Feuchtigkeit wird das Wachstum von Mikroorganismen begünstigt, durch sie wird die Atmung erhöht, Zersetzungen im Getreidekorn hervorgerufen und ein muffiger Geruch erzeugt; gleichzeitig wird die Keimfähigkeit, der Genuß- und Futterwert und Geldwert des Getreides wesentlich herabgesetzt. Durch rechtzeitige Trocknung des Getreides werden die Mikroben unschädlich gemacht und der Handelswert des Getreides wird durch die Trocknung gesichert.

Das sind alles so große Vorteile, die das Trocknen des Getreides mit sich bringt, daß man in Zukunft alles aufbieten muß, Getreide, sei es naturfeuchtes oder sonst durch Nässe beschädigtes Getreide zu trocknen. Der Feuchtigkeitsgrad des Getreides soll höchstens 16 Prozent betragen.

Die Trocknung des Getreides geschieht durch verschiedene Trocknungssysteme: Trommeltrockner, Durchlüftung mit vorgewärmter Luft, Wannenhordenapparate usw.

Ein großes volkswirtschaftliches Problem bildet das Trocknen der Küchenabfälle. Um nur ein Beispiel anzuführen sei erwähnt, daß in den Monaten Februar-März 1915 in Berlin etwa 60 000 Zentner Abfälle gesammelt wurden. Das sind etwa 6000 Zentner Trocken-Futtermittel von hohem Eiweiß- und Fettgehalt. — Auch diese Abfälle, ebenso wie die Schlachthausabfälle, sollten in Zukunft sämtlich getrocknet werden, zum mindesten sollten aber Vorkehrungen getroffen werden, daß nichts verloren geht. — Das Trocknen von Küchenabfällen geschieht in den gleichen Apparaten, mit denen Gemüse, Obst usw. getrocknet wird.

Die Hefe, die in den Brauereien in großen Mengen abfällt, hat man seit einigen Jahren als hochwertiges, eiweißreiches (55 Prozent) Nährmittel erkannt. Sie wird gesiebt, gewaschen, nach besonderem Verfahren entbittert und auf dem Walzenapparat getrocknet. Diese Hefe eignet sich als Zusatz zu Suppen, Tunken, Gemüse usw. und als Beimischung unter Käse, dessen Nährwert und Verdauungswirkung erhöht wird; man bereitet ferner aus der Hefe vorzügliche Gewürze, die zu Beimischung zu Suppen usw. geeignet sind und hohen Nährwert besitzen. In ungereinigtem Zustand kommt diese Trockenhefe als Futtermittel in den Handel. Ein sehr wertvolles Futtermittel erhält man auch, wenn man die Küchenabfälle mit 5 Prozent Salzsäure aufkocht, um Stärke in Zucker überzuführen und nach dem Abstumpfen der Säure mit Ammoniak den Zucker mit Bierhefe vergären läßt: Die Hefe vermehrt sich sehr schnell und reichert die Küchenabfälle mit wertvollem Eiweiß an. — Stehen größere Mengen von Hefe täglich zur Verfügung, so geschieht die Trocknung am rationellsten auf mit Dampf geheizten Walzentrockenapparaten. Sollen nur kleinere Quantitäten getrocknet werden, so kommen einfachere Verfahren in Betracht, die in den meisten Brauereien durchgeführt werden können. Die gesamte Frischhefe ist im Deutschen Reich beschlagnahmt worden und wird durch den neu gegründeten Verband der Hefetrockner in Nähr- und Futterhefe überführt.

Obst, Früchte, Gemüse, Gemüseabfälle, Pilze und Futtermittel werden am zweckmäßigsten auf Horden oder Wannenhorden getrocknet, durch welche frische, angewärmte Luft geblasen wird. Hierbei ist die Anordnung der Horden, Stärke und Wärme des Luftzuges usw. ganz bestimmten Gesetzen unterworfen. Es gibt hier verschiedene Systeme, kostspielige und ungeeignete und billige und sachgemäß arbeitende. Nach meiner Erfahrung ist der „Waba-Apparat" der Westdeutschen Apparatebau-Anstalt, Dortmund, einer der vorteilhaftesten. Man verschaffe sich daher Auskunft über diese Apparate, bevor man an die Anschaffung oder Einrichtung herantritt. Gerade diese Apparate besitzen zurzeit das allergrößte wirtschaftliche Interesse, da sie transportabel sind und geringen Raum beanspruchen. Wie viel verdirbt in Garten und Feld, in Küche und Keller, das auf diesen Apparaten ohne weiteres getrocknet und dauernd haltbar gemacht werden sollte. Auf diesen Apparaten kann, wie schon erwähnt, die Kartoffel in

Scheiben getrocknet werden, ebenso die Äpfel und Birnenschnitten, das Fallobst, ferner die Beerenfrüchte, Holunder, Vogelbeeren, Pilze, Kastanien, Eicheln, die eßbaren Pilze, noch feuchtes oder feucht gewordenes Getreide, Futtermittel und aller Art Samen, ferner alles Gemüse und die bei der Herrichtung der Gemüse verbleibenden Abfallblätter, Erbsenschoten usw. Die Kastanien geben getrocknet ein kohlehydratreiches Futtermittel, ihr Eiweißgehalt ist sogar noch höher wie Kartoffel, Fütterungsversuche haben ein günstiges Ergebnis geliefert.

Die Trockenapparate müssen so tadellos arbeiten, daß weder Farbe, noch Aroma, noch Geschmack der Gemüse und Obstarten verändert wird. Es werden von der Industrie bereits derartige Produkte von höchster Vollkommenheit gebracht. Notwendig aber ist es, daß in allen Gemeinden, in den Gartenbaugebieten, auf den großen Gütern zweckentsprechende Apparate aufgestellt werden. Dieselben könnten, sofern sie leicht transportabel und an jede Wärmequelle angeschlossen werden können, tageweis, ähnlich einer Dreschmaschine, vermietet werden, sie würden dann in den Erntemonaten vielen Landwirten, Gärtnereien, Obstverarbeitungsanstalten zugute kommen. Es ist bekannt, wie große Verluste an Getreide oft durch Auswaschen und Verderbnis auf dem Halm entstehen. Bedenkt man allein, wieviel Fallobst, Kartoffeln und Gemüseabfälle in einer einzigen Gemeinde in einem Jahr zugrunde gehen! Wenn das alles wenigstens als Viehfutter durch Trocknung gerettet würde! Hier Wandel zu schaffen durch Aufstellung von Trockenapparaten in allen Städten und ländlichen Bezirken ist nationale Pflicht. Es ist nicht nur ein Gebot für die Aufrechterhaltung der Volksernährung während der Kriegszeiten, sondern eine Forderung für alle Zukunft.

Endlich sei noch auf das Trocknen von wildwachsenden und kultivierten Drogen hingewiesen. Dieselben stellen ein Handelsprodukt dar, die in Zukunft erhöhte Bedeutung für Deutschland haben werden. Ihre Qualität und ihr Handelswert wächst mit dem Grad einer sachgemäßen Erntebereitung, wozu in erster Linie eine gute Trocknung gehört.

Abgesehen von der nationalen Seite der Trocknungsindustrie bringt dieselbe dem einzelnen Unternehmer auch finanzielle Vorteile, denn die Produkte, die auf den modernen Trocknungsanlagen hergestellt werden, sind von so ausgezeichneter Qualität, daß sie jederzeit zu guten Preisen verkäuflich sind; auch arbeiten diese Apparate derart sachgemäß und billig, daß die Fertigprodukte in ihrem Gestehungspreis sehr niedrig sind. Man darf nicht außer Acht lassen, daß Trockenpräparate im Krieg in den weitesten Kreisen der Bevölkerung bekannt geworden sind und daß das früher bestandene Vorurteil geschwunden ist. Immerhin ist es notwendig, noch weit mehr in Zukunft Trockenobst, -Gemüse usw. bei der Bevölkerung einzuführen und dieselbe über deren großen Wert aufzuklären. **Dieser Wert wird in wirtschaftlicher Hinsicht noch dadurch erhöht, daß infolge der Zuckerknappheit im kommenden Herbst das Konservieren des Obstes durch Einkochen mit Zucker sehr beschränkt sein wird. Industrie und Privatwirtschaft wird gezwungen sein, Obst in größeren Mengen zu trocknen und dieses Trockenobst erst im Laufe der späteren Monate mit den durch Zuckerkarte jeweils zugewiesenen Mengen Zucker nach Bedarf einzukochen. Regierungs- und Gemeindeorgane, Volkswirtschaftler, Landwirte, Genossenschaften usw. haben die wirtschaftliche Notwendigkeitt des Trocknens landwirtschaftlicher Produkte sehr wohl erkannt und es wird in der kommenden Ernteperiode alles getan werden müssen, daß diese Einsicht in alle Teile des Volkes dringt. Aufgabe der Führenden des Volkes ist, hier zu helfen, und zwar schnell zu helfen. Auskunft über alle Fragen das Trocknungsgebiet betreffend zu geben, bin ich sehr gerne bereit.**

Die „Expressdarre" von Dr. Otto Zimmermann in Ludwigshafen a. Rh.*)

Von Professor Dr. *Martiny* in *Halle*.

Die Expreßdarre ist in letzter Zeit viel genannt worden, und da ein Vertreter derselben sich an den Deutschen Pomologen-Verein wegen des Verkaufs an Obstzüchter wandte, so habe ich auf Anregung des Herrn Vorsitzenden Erkundigungen über die Darre eingezogen und will nachstehend die wesentlichsten Angaben über ihre Verwendung zum Trocknen von Obst machen.

Die „Expreßdarre" besteht aus einem oder mehreren oben offenen Blechkästen. Druckluft tritt unten in den Blechkasten ein (in Abb. 1 bei F), steigt durch einen Rost von Spiralrippenrohren H empor, durch welche Heizdampf strömt, erwärmt sich so und steigt dann weiter durch den in halber Höhe des Kastens befindlichen Darrboden empor, auf welchen das zu trocknende Gut geschüttet ist. Dieses, in 20—25 cm Höhe liegend, wird zunächst 1—2 Stunden vorgetrocknet, dann aber, wenn die unterste Schicht auf der Darrsohle bereits sehr weit vorgetrocknet ist, gewendet. Es trocknet zunächst unten, allmählich weiter nach oben. Sobald die Trocknung bis nahe an die oberste Schicht vorgeschritten ist, kann der Heizdampf abgestellt werden. Nunmehr erwärmt sich die frisch eintretende Druckluft an der warmen unteren Obstschicht, diese gleichzeitig abkühlend, und trocknet die oberste Schicht.

Das wichtigste Zubehör zur „Expreßdarre" ist ein Wärmeerzeuger und ein Gebläse. Bei der Anschaffung können aber bereits vorhandene Einrichtungen benutzt werden. Ist bereits Dampfantrieb vorhanden, so beschränkt sich das anzuschaffende Zubehör auf das Gebläse, wofern die Dampfkraftanlage genügende Mengen Heizdampf von nicht unter 5 atm. Druck abgeben kann. Ist eine anderweitige, z. B. elektrische Antriebskraft vorhanden, so können zur Heizung statt des Dampfes Heißluft oder Feuergase genommen

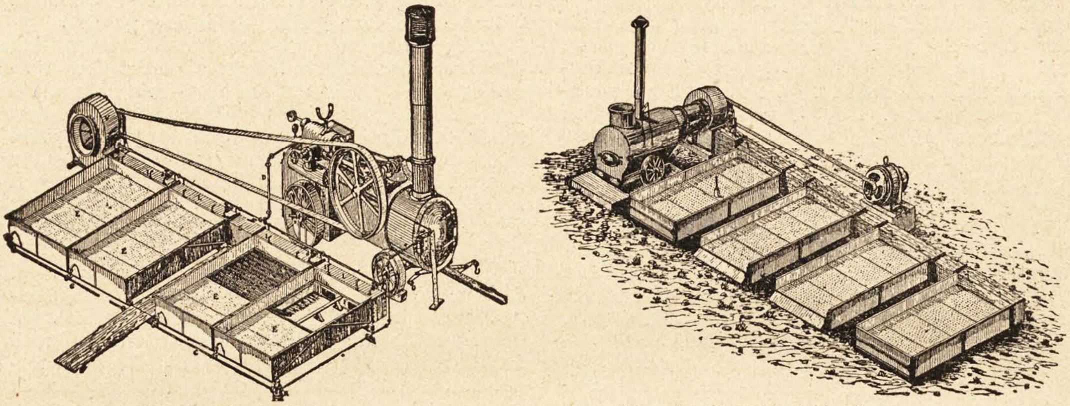
*) Siehe über Dörrapparate D. O.-Z. 1914, S. 382; 1915, S. 268, 288, 313, 346; 1916, S. 79.

werden, und das anzuschaffende Zubehör besteht in einem Koksofen und einem Gebläse. Ist noch keinerlei Kraftantrieb vorhanden, so wird ein Klein-Trockenlufterzeuger geliefert und das Kreiselgebläse (Zentrifugalgebläse) durch einen kleinen Benzol- oder Spiritusmotor angetrieben.*) Kleindarren werden in folgenden Größen geliefert:

	Darrfläche	Verdampfungsleistung
1/1 Kleindarre	2 × 4 qm	bis zu 1800 kg in 24 Std.
½ ,,	2 × 2 ,,	,, ,, 900 ,, ,, 24 ,,
¼ ,,	1 × 2 ,,	,, ,, 450 ,, ,, 24 ,,

Der Verfertiger bezeichnet die „Expreßdarre" als geeignet zum Trocknen aller mineralischen oder pflanzlichen Stoffe, welche in genügendem Maße luftdurchlässig sind, und führt als besonderen Vorteil an, daß sie leicht versetzt werden kann.

Abb. 1. „Expreßdarre"



a) mit Dampfheizung, b) mit Trockenluft-Generator.
In größerer Ausführung als sog. Normaldarre für eine Leistung von etwa 250 Ztr. in 24 Stunden.

Der Anschaffungspreis einer Obsttrocknungsanlage zweitkleinster Größe (Darrfläche 4 qm) wird vom Hersteller folgendermaßen freibleibend angegeben:

		Mk.	Mk.
1.	½ Kleindarre vollständig mit Turbogebläse	1650	
2.	1 Dampferzeuger, steh. Kessel 5 qm, 8 atm.	1650	
3.	Einrichtungsteile	150	3450
4.	1 Obstwäsche für Handbetrieb	150	
5.	1 Schnitzelmaschine für Handbetrieb	200	350
	Summe		3800

*) Infolge von Beschaffungsschwierigkeiten durch den Krieg werden die Kleindarren neuerdings u. U. nicht mehr mit Dampfturbopropellern, sondern mit kleinen Kreiselgebläsen für Riemenantrieb ausgerüstet.

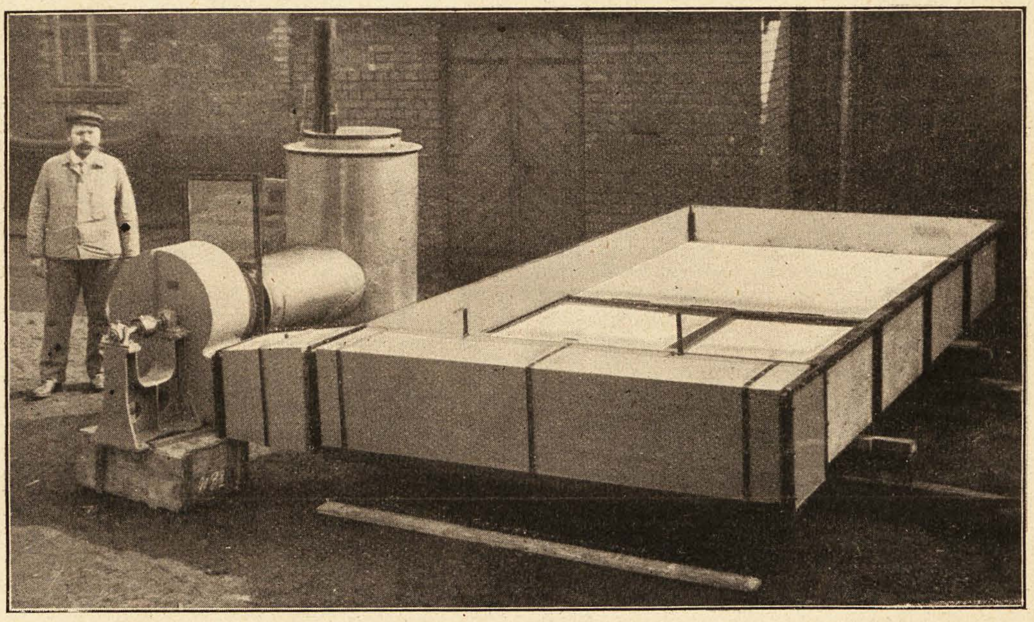


Abb. 2. „Expreßdarre" als Kleindarre. Heizung durch Koksofen; Kraftantrieb von einer vorhandenen Kraftquelle oder einem (hier nicht dargestellten) Kleinmotor aus.

Für eine solche Anlage übernimmt der Hersteller etwa folgende Gewähr: Die Leistung beträgt 20 Zentner geschälten Frischobstes in 24 Stunden, wobei die Pausen für Füllen und Entleeren bereits berücksichtigt sind. Das getrocknete Obst enthält in keinem seiner Teile mehr als 15 Prozent Feuchtigkeit. Der Dampfverbrauch beträgt, wenn das Frischobst 88 Prozent Wasser enthält, für 20 Zentner Frischobst 27,6 Zentner Dampf.*) Bei Verwendung mittlerer Steinkohle mit einem Heizwert von 7100 WE für 1 kg verdampft 1 Zentner Kohle mindestens 6,5 Zentner Wasser.

Zur Erzielung einer Wirtschaftlichkeit empfiehlt der Verfertiger, die Zahl der jährlichen Arbeitstage nicht gering zu nehmen, wobei die Trocknung wohl nicht auf Obst zu beschränken, sondern auch auf andere Stoffe auszudehnen ist. Für eine jährliche Arbeitszeit von 150 Tagen stellt der Verfertiger entsprechend der angegebenen Gewährleistung folgende jährliche Betriebskosten auf:

	Mk.
25 Prozent Haltung*) von Darre, Kessel und Einrichtungsteilen (No. 1—3)	860
40 Prozent Haltung der Maschinen (No. 4—5)	140
Steinkohlenverbrauch des Kessels $\frac{27{,}6 \cdot 150}{6{,}5}$ = 640 Ztr. zu 1,40 Mk.**)	890
2 ungelernte Arbeiter in Wechselschicht 10 Mk. täglich	1500
Zuschlag für Unvorhergesehenes	70
Summe	3460

Das ergibt bei einer **Jahresleistung von 3000 Zentnern Frischobst** in jährlich **150 Arbeitstagen** die Trockenkosten zu **1.15 Mk. für den Zentner Frischobst.**

Bei kurzer jährlicher Arbeitszeit werden die Trocknungskosten für den Zentner zu hoch, selbst wenn man eine bereits vorhandene Lokomobile zur Dampferzeugung und zum Antrieb des Gebläses heranzieht, zumal bei einer Lokomobile der üblichen Größe von 11 PS „nomineller" Leistung, 20 PS „Normal"-Leistung zum Friedenspreise von 6000 Mk. die Abnutzungskosten und der Leerlauf-Widerstand zu sehr ins Gewicht fallen.

Falls hiernach einem Mitgliede des Deutschen Pomologen-Vereins die Anschaffung einer „Expreßdarre" zweckmäßig erscheint, würde die Geräteprüftelle des Vereins zu einer Beratung bereit sein, die sich insbesondere auf eine Begutachtung der Lieferung und auf die vom Verfertiger zu übernehmenden Gewährleistungen beziehen würde. 7866

*) Die Menge des zu verdampfenden Wassers berechnet sich folgendermaßen:
Angenommen 88 Prozent Feuchtigkeitsgehalt des Obstes.
100 kg Frischobst enthalten 88 kg Wasser und 12 kg Trockenstoff,
100 kg Trockenobst enthalten 15 kg Wasser und 85 kg Trockenstoff,
700 kg Frischobst enthalten 616 kg Wasser und rund 85 kg Trockenstoff,
7 kg Frischobst geben 1 kg Trockenstoff,
von 700 kg Frischobst werden 616—15 kg = 601 kg Wasser verdampft,
von 100 kg Frischobst werden 86 kg Wasser verdampft.
Der Verfertiger gewährleistet einen Dampfverbrauch von nicht mehr als 160 Prozent des Wassers, welches aus dem zu trocknenden Gut verdampft. Das ergibt für 20 Zentner Frischobst 27,6 Zentner Dampf.

*) Haltung bedeutet: Verzinsung, Abschreibung, Ausbesserung.

**) Vor dem Kriege 1.25 Mk.

Obsternte, Obsthandel und Obstverwertung.

Berliner Marktpreise am 23. Mai 1916.

Gemüse, inländisch: Wirsing, rheinischer 100 Stück 29—32, Poree 3.60—6.60, Spinat 50 Kilo 12—17, Meerrettich 100 Stück 50 bis 83, Petersilienwurzel 100 Bund 10—12.50, Radieschen 100 Bund 1.60—2.80, Retticho, bayerische 100 Stück 10—16, Rettiche, Berliner 100 Bund 3.30—5, Rhabarber, Hamburger 100 Bund 5.50—6, Rhabarber, Bergedorf 4.50—5, Rhabarber, Berliner 4—5.50, Kohlrabi, bayr. 100 Stück 20—25, Kohlrabi, Land 5.80, Kohlrabi, Kasten 8.30—13.30, Salat, Berliner, Kasten 5—13, Salat, Gubener, Land 1.60—3, Spargel I. 50 Kilo 55—63, II. 35—45, III. 20—30, unsortiert 30—45 Mk. Ausländisches: Zwiebeln, holl. 50 Kilo 50—60, Blumenkohl 100 Stück 30 bis 55, Salat, holl. 100 Stück 5—8, Mohrrüben, junge, holl. 100 Bund 40—50, Gurken, holl. I. 100 Stück 35—40, II. 25—35, Rüben, rote, holl. 50 Kilo 8—9, Tomaten, holl. 140—170, Obst- und Südfrüchte; Stachelbeeren, unreif, 50 Kilo 20—25, Bananen 120—130, Zitronen, 300 Stück Messina 8—14, Apfelsinen, spanische 420 Stück 35—45, Messina 200 Stück 20—24, Italienische Blut 80 Stück 10—14 Mk.

Die Stadtgemeinde Berlin beabsichtigt, für den kommenden Winter in größerem Umfange Dauergemüse, nämlich Weißkohl, Rotkohl, Wirsingkohl, Kohlrüben, Mohrrüben und Zwiebeln einzukaufen. Sie ist bereit, schon jetzt mit leistungsfähigen Landwirten und Gemüsezüchtern Lieferungsverträge abzuschließen. Die Bearbeitung dieses Geschäftszweiges erfolgt durch den Magistrat, Lebensmittelbüro, Stralauer Straße 3—6. 8068

Bremer Marktlage am 22. Mai 1916.

Obst:

Kirschen: Eine Partie rheinischer Kirschen fand bei lebhafter Nachfrage leichten Absatz. Wir erwarten in der kommenden Zeit ein lebhaftes Geschäft in diesem Artikel und können Sendungen davon empfehlen.

Unreife Stachelbeeren: Heute kamen die ersten diesjährigen Zufuhren zum Verkauf und fanden dieselben gute Aufnahme.

Gemüse:

Spargel: Heute war infolge der wärmeren Witterung das Angebot ein recht bedeutendes. Die Nachfrage blieb aber eine gute und war das Geschäft daher sehr belebt.

Gurken: Zufuhren ziemlich groß. Die Nachfrage ließ etwas nach.

S a l a t: Bei mittelgroßen Zufuhren zeigt die Nachfrage für diesen Artikel keine wesentliche Veränderung.

B l u m e n k o h l: Das vom Salat Gesagte gilt auch für diesen Artikel.

M ö h r e n: Bei reichlicheren Zufuhren war das Geschäft etwas ruhiger.

R h a b a r b e r: Keine Zufuhren.

S p i n a t: Keine Zufuhren. 8007

Hamburger Marktpreise am 22. Mai 1916. (Für 50 kg) Äpfel 45—50, Koch- 35—42, Apfelsinen, Messina (200 Stück) 13—24, Valencia, (Kiste 420 Stück) 38—40, Bananen 120—125, Erdbeeren (5 kg) 25—40, Kastanien 40—50, Haselnüsse 110—120, Walnüsse 70 bis 75, Pfirsiche, ausländische (10 Stück) 10—15, Stachelbeeren, grüne (5 kg) 4—5, Weintrauben, belg. Treib, (10 kg) 46—60, Zitronen (Kiste 150 Stück) 7—9, Gurken, Mistbeet (10 Stück) 2.50—5.—, Karotten (100 Stück) 1.20—1.50, Kartoffeln, neue, inländische (5 kg) 12, Blumenkohl (10 Stück) 2—4.50, Kohlrabi, junge (10 Bund) 7—10, Meerrettich, dicker (100 Stück) 12—20, dünner 3—6, Radieschen (100 Stück) 0.20—0.25, Rhabarber (100 Bund) 4—6, Salat (100 Stück) 2.50—3, Schwarzwurzeln 30, Großer Sellerie (20 Stück) 6—13, Spargel 40—65, Tomaten, holl. (5 kg) 20 bis 25, Zwiebeln, ausländische 65—68 Mk. 8009

Belgischer Marktbericht.

Marktpreise Mecheln vom 10. bis 17. Mai. Spargel 65—72 Mk. 100 Kilo; Lauch 2.40, Sellerie 4.80, Kopfsalat 5.60, Blumenkohl 24 bis 48 Mk. 100 Stück; Möhren 24 Mk. 100 Bund.

Mitgeteilt vom Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und die Provinz Brabant. 7994

Mitteilungen.

Beihilfen für Obstdörren. Der Landeskulturrat für das Königreich Sachsen und die Landwirtschaftskammer für das Großherzogtum Baden gewähren beträchtliche Beihilfen an Obstzüchter und Haushaltungen zum Ankauf von Obstdörren. 7997

Ausfuhr von Bodenerzeugnissen aus Holland, die von Ausländern in den Niederlanden angebaut werden. In einigen Gegenden der Niederlande haben Ausländer mit holländischen Bauern Verträge über den Anbau von Hülsenfrüchten und anderen Gewächsen abgeschlossen. Der niederländische Landwirtschaftsminister weist nun darauf hin, daß die Inhaber solcher Verträge dadurch nicht das Recht erlangen, die Erzeugnisse auszuführen, außer unter den dafür festzusetzenden Bedingungen. Werden die Erzeugnisse eingelagert und dadurch dem Verbrauch entzogen, so sollen sie nötigenfalls beschlagnahmt werden.

Mitgeteilt vom Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und für die Provinz Brabant. 8003

Königliche Gärtnerlehranstalt Dahlem bei Berlin. Kursus für Obst- und Gemüseverwertung vom 19. bis 24. Juni 1916. Unterrichts-Honorar für Deutsche 9 Mk., für Ausländer 18 Mk. Spezialverwertungskursus für Haushaltungslehrerinnen und Vertreter des Lehrstandes vom 3. bis 15. Juli. Unterrichts-Honorar für Deutsche 18 Mk., für Ausländer 36 Mk.

Die Königliche Gärtnerlehranstalt in Berlin-Dahlem ist Haltestelle der elektrischen Straßenbahn Steglitz (Bahnhof)—Grunewald. Die nächste Station der Hoch- und Untergrundbahn ist „Dahlem-Dorf". 8000

Luther Burbank A.-G. Wie wir der letzten Nummer der Zeitschrift „California Fruit News" entnehmen, hat die vor wenigen Jahren zur Förderung und Finanzierung der *Burbank*schen Pflanzenzüchtungen mit so viel Reklame ins Leben gerufene Burbank Aktiengesellschaft ihre Zahlungen eingestellt. Unter den 300 Gläubigern befindet sich *Burbank* selbst mit einer Forderung von 9830 Dollars; die Aktiven betragen 91 650 Dollars. Der Bankerott ist dem Einschreiten *Burbanks* zuzuschreiben, der die Annullierung seiner mit der Gesellschaft eingegangenen Verpflichtungen auf den Gebrauch seines Namens und den Verkauf seiner Züchtungen anstrebt.

7999 Aus: Österr. Gartenzeitung.

Personalien.

Hoffmann, Garteninspektor in Pforzheim, wurde von dem Fürsorge-Ausschuß für Kriegsbeschädigte Gärtner des Reichsverbandes für den deutschen Gartenbau zum gärtnerischen Berufsberater und Vertrauensmann für das Großherzogtum Baden gewählt. 8004

Generalsekretär Dr. *Kurt Schechner*, Oberleutnant und Maschinengewehrabteilungs-Kommandant, erhielt für tapferes Verhalten vor dem Feinde das Militärverdienstkreuz III. Klasse mit der Kriegsdekoration. Dr. *Schechner* erwarb damit die dritte Kriegsauszeichnung; er ist Besitzer der silbernen und bronzenen Militärverdienstmedaille mit Kriegsdekoration. 7884

Karl Wiehler aus Janowitz wurde zum etatsmäßigen Gefreiten befördert. 8006

Erich Schröder, Gartentechniker, ehemaliger Köstritzer und Hörer an der Kgl. Gärtnerlehranstalt Dahlem, Musketier im Inf.-Reg. 172, fand am Karfreitag auf dem Felde der Ehre von einer feindlichen Granate getroffen den Heldentod im blühenden Alter von 26 Jahren. 8005

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Ungefähre Richtpreise (nicht etwa Höchst- oder Mindestpreise)*)

und diese nur für Beerenobst und Sauerkirschen diesjähriger Ernte, über die früher in der D. O.-Z. und in Fach- und anderen Tageszeitungen berichtet worden ist, sind von Vertretern des Obstbaues, der Obstverwertungsindustrie und des Obstgroßhandels, ausschließlich für große Lieferungen an Obstkonservenfabriken und Obstgroßhandel — nicht für Kleinverkauf — vereinbart. Kleinhandelspreise sind nicht festgesetzt worden, weil diese von örtlichen Verhältnissen abhängig sind und durch diese sehr verschieden beeinflußt werden. Strenge Nachtfröste bis zu — 6 Grad, in der Zeit vom 12. bis 15. Mai, anhaltende Dürre, Schädlinge und Krankheiten, die eingetreten sind, nachdem Richtpreise festgesetzt und veröffentlicht waren, haben den Fruchtansatz und damit die Obsternte Deutschlands sehr beeinträchtigt. Es mußten deshalb die Richtpreise für Beerenobst und Sauerkirschen nachgeprüft und berichtigt werden. Demgemäß sind am 6. Juni die folgenden Richtpreise für 50 Kilo festgesetzt:

Erdbeeren	35 Mk.
Johannisbeeren, rote und weiße	20 ,,
,, schwarze	27 ,,
Stachelbeeren, dreiviertelreife	20 ,,
,, reife	22 ,,
Gartenhimbeeren	37 ,,
Großfrüchtige Sauerkirschen, Lange Lotkirsche, Schattenmorelle und Ostheimer Weichsel, mit oder ohne Stiel	28 ,,
Preßkirschen	20 ,,

Richtpreise für Süßkirschen, Pfirsiche, Aprikosen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschen sind nicht aufgestellt, weil die diesjährige Ernte dieser Obstarten in Deutschland zu gering und in den Obstbaubezirken zu verschieden ist. Für Äpfel und Birnen konnten in diesem, wie auch in früheren Jahren mit Rücksicht auf die Verschiedenheit ihrer Sorten und Preise keine Richtpreise aufgestellt werden. 8025

*) Siehe hierüber auch den Aufsatz über Obstpreise Seite 186 u. 187 dieses Heftes.

Fruchtansatz. Ein weiterer Bericht über Fruchtansatz und Obsternteaussichten 1916 ist auf Seite 186 dieses Heftes veröffentlicht. 8014

Die Obstmarktberichte des D. P.-V. erscheinen wieder regelmäßig wöchentlich. Mitglieder des D. P.-V., die die Berichte zu erhalten wünschen, wollen dies der Geschäftsstelle mitteilen.

Ein Mitgliedernachtrag für das Kriegsjahr 1916 liegt diesem Hefte bei. Wir freuen uns, daß trotz der Kriegszeit, in der sehr viele unserer treuen Mitglieder im Felde stehen und dort anderes und wichtigeres leisten, als für den D. P.-V. Mitglieder zu werben, doch eine so große Zahl neuer Mitglieder eingetreten ist. 8016

Kisten, Körbe usw. für die Verpackung von Obst müssen schleunigst bestellt werden. Es mangelt schon längst, nicht nur im Obstbau, sondern auch in anderen Gärtnereibetrieben an den nötigen Körben und Kisten, die schon im vergangenen Jahre zeitweise sehr knapp waren, aber in diesem Jahre es noch sehr viel mehr sein werden. Wir sind bereit, auf Anfrage Adressen leistungsfähiger Fabrikanten mitzuteilen. 8023

Mitarbeit für die Obstmarktberichte. Wir bitten unsere Mitglieder, dem Geschäftsamt des D. P.-V. über die Marktlage von Obst und Gemüse in ihrem Wohnort und dessen Umgegend berichten zu wollen.

Es ist nicht notwendig, während der ganzen Zeit der Obsternte zu berichten. Sofern in den Obstbaubezirken im größeren Maße nur die Ernten einzelner Obstarten in Betracht kommen, genügt es, wenn nur über die betreffenden Obstarten bis zur Beendigung ihrer Ernte berichtet wird.

Wir bitten im besonderen über folgendes zu berichten: 1. Welche Aussichten bietet nach der jetzt möglichen Beurteilung die diesjährige Ernte von Erdbeeren, Süß- und Sauerkirschen, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Zwetschen, Mirabellen, Reineclauden, Pflaumen, Pfirsichen, Aprikosen, Äpfel, Birnen, Quitten, Weintrauben, Walnüssen, Haselnüssen, Heidelbeeren, Preiselbeeren, wildwachsenden Himbeeren?

2. Ob und welcher Schaden ist durch Nachtfröste, Hagel, Schädlinge und Krankheiten hervorgerufen?

3. Haben Aufkäufer für die Obstverwertungsindustrie und den Obstgroßhandel schon Nachfrage gehalten um Abschlüsse zu machen oder schon gemacht? Ist es bekannt, daß der Versuch gemacht worden ist, für das Ausland, z. B. für Holland, Obst in Deutschland aufzukaufen, wie dies nach Tageszeitungen behauptet wird?

4. Sind Preisangebote und Preise bekannt geworden?

Der D. P.-V. ist bereit, entstehende Portoauslagen zu erstatten. 8024

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach" und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

Fruchtansatz und Obsternteaussichten für 1916.*)

Die seit den im letzten Heft der D. O.-Z. veröffentlichten Aussichten über den Fruchtansatz und die diesjährige Obsternte sehr zahlreich eingegangenen weiteren Berichte bestätigen nur die in dem ersten Bericht angeführten Angaben über den diesjährigen Fruchtansatz. Darnach würde die diesjährige deutsche Obsternte voraussichtlich ausfallen:

Äpfel. Sehr gut bis gut; nur in einzelnen Obstbaubezirken mittel bis gering infolge sehr starken Auftretens von Schädlingen verschiedener Art: Blattläuse und Meltau, sehr große Maikäferplage und zu lang anhaltende Dürre. *Schöner von Boskoop* hat in diesem Jahre nicht nur reichlich geblüht, sondern auch gut angesetzt mit Ausnahme der Obstbaubezirke mit starken Nachtfrösten in der Zeit vom 12. bis 15. Mai, z. B. Provinz Hannover, Teile der Provinz Sachsen, Provinz Pommern, Posen und Ostpreußen.

Birnen. Mit wenigen Ausnahmen gering bis schlecht, trotz teils überreicher Blüte schlechter Fruchtansatz.

Pflaumen. Mittel bis gering. Pflaumensorten, die auch in diesem Jahre besonders reich angesetzt haben, sind an erster Stelle *Czar* und *Ontario*.

Reineclauden und Mirabellen. Nur ausnahmsweise gut, in den Hauptanbaubezirken durchschnittlich mittel.

Zwetschen. In den Hauptanbaugebieten, z. B. in Bühl und Volkach gering bis schlecht. In Thüringen, Sachsen, Anhalt, Schlesien und Pommern gut bis mittel. — Zwetschenbäume leiden schwer durch Raupenfraß, stellenweise vollständig kahl gefressen. Die Klage über Raupen in ungeheuren Massen kommt aus sehr vielen Obstbaubezirken. Fruchtansatz ist beeinträchtigt durch zu große Hitze vor der Steinbildung und starken Befall mit Blattläusen infolge Trockenheit. — Fruchtansatz sehr verschieden, auf langen Wegstrecken sieht man Bäume mit sehr starkem Fruchtansatz und andere, die nur sehr wenig angesetzt haben.

Süßkirschen. Die anhaltende Regenzeit während der Kirschblüte und des Fruchtansatzes haben sehr geschadet. Am Rhein, auf der Fahner Höhe, im Herzogtum Gotha gering bis schlecht; Rheinland, Umgegend von Köln und aus Camp vollständige Fehlernte früher Süßkirschen. Späte Sorten im Fruchtansatz mittel, an der unteren Mosel gut. Sonst wie in dem ersten Bericht in Heft 11 angegeben.

Sauerkirschen. Sehr gut bis gut. Fruchtansatz in vielen Obstbaubezirken unter lang anhaltender Dürre teilweise abgefallen.

Preßkirschen. Ein Obstzüchter erzielt die folgenden Durchschnittspreise von 1910 bis 1915 für Schattenmorellen und Preßkirschen zusammengerechnet im Durchschnitt: 1910 31.40 Mk., 1911 27.90 Mk., 1912 20 Mk., 1913 23.30 Mk., 1914 25.30 Mk., 1915 25.40 Mk. für je 50 Kilo.

Pfirsiche und Aprikosen. Gering bis schlecht, in einzelnen Bezirken mittel. — Fruchtansatz durch kaltes Regenwetter während der Pfirsichblüte, auch durch starke Kräuselkrankheit sehr gelitten. — Sorte „*Triumph*“ hat im Rheinlande reich angesetzt.

Erdbeeren. Sehr gut bis gut, nur die erste Blüte durch strenge Nachtfröste bis — 5 Grad vom 12. bis 15. Mai zerstört.

Johannis- und Stachelbeeren. Gut bis mittel. Fruchtansatz der Stachelbeeren ist infolge der Nachtfröste und der anhaltenden Dürre sehr viel abgefallen. Stellenweise starkes Auftreten amerikanischen Stachelbeermeltaus. Stadtverwaltungen haben große Abschlüsse für Lieferungen von Stachel- und Johannisbeeren zu jeweiligem Marktpreis gemacht. — Johannisbeerfruchtansatz zum Teil durch Nachtfröste zerstört, keine vollen Trauben, rieseln stark.

Himbeeren. Gut bis mittel. Himbeeren haben durch die vorjährige Dürre vielfach schlechte Fruchtruten gebildet; Ernte dadurch ungünstig beeinflußt.

Brombeeren. Gut bis mittel.

Quitten. Gut bis mittel

Wal- und Haselnüsse. Durchschnittlich gering.

Rhabarber. Rhabarberpreise waren und blieben ungewöhnlich hoch. In Köln z. B. noch Ende Mai bis jetzt 10—12 Mk. für 50 Kilo an Händler; in anderen Städten noch höher.

Obstpreise.

Die in den ersten Maitagen von dem Reichsarbeitsausschuß aufgestellten ungefähren Richtpreise werden in zahlreichen Zuschriften als zu niedrig und die eigenen Betriebskosten nicht deckend beurteilt. Es spricht aus vielen Zuschriften Mißmut und darüber hinaus die Befürchtung, daß bei solchen Preisen die Obstzüchter zugrunde gehen müssen. Im Gegensatz zu den niedrigen Richtpreisen wird die Nachfrage nach allen Obstarten immer größer und die Preise steigen beständig. Die Obstpreise müssen berechtigter Weise höher sein als zur Friedenszeit, weil alle Lebensmittelbedingungen, Arbeitslöhne, Verpackungsmaterial, sehr viel teurer sind. Wir erhielten zuverlässige Berichte, daß Konservenfabriken zu weit höheren Preisen als die Richtpreise große Abschlüsse gemacht haben. — Man berichtet auch, daß in Bezirken mit reichlichem Obstbau Aufkäufer für Konservenfabriken und Obstgroßhandel schon seit Wochen tätig sind. Nachfrage nach allen Obstsorten ist sehr groß.

Pachten für Obstbäume an Straßen, Wegen usw., soweit sie bisher schon verpachtet worden sind, haben sehr hohe Gebote gebracht.

Niedrige Obstpreise kommen fast immer nur Aufkäufern, Händlern und Fabriken zugute.

*) Siehe auch D. O.-Z. 1916, Seite 167.

Zu den niedrigen Preisen, die an die Obstzüchter bezahlt werden, erhalten Haushaltungen und andere Verbraucher niemals Obst. Es ist das gleiche wie mit der Aufhebung der Zölle für Erdbeeren aus Holland. Den Zoll im vergangenen Jahr haben die Holländer sofort auf ihre Preise aufgeschlagen und er ist in keiner Weise zum Nutzen Deutschlands geworden. — Aus Trier wird gemeldet, daß die Apfelpreise gut und besser wie in allen früheren Jahren sein werden. — Die Nachfrage nach Obstwein (Vinz) ist so stark, daß der Preis für das Fuder von 140 Mk. auf 400 Mk. gestiegen ist. Dies ist ein Preis, der in anderen Jahren für kleine Traubenweine an der oberen Mosel bezahlt wurde.

Aus Belgien wird über den Fruchtansatz gemeldet: Kernobst gut, Steinobst gering. Eine nennenswerte Ausfuhr ist für dieses Jahr nicht zu erwarten.

Viele Obstzüchter sind in Sorge um Zucker zum Einmachen. Sie beklagen sich darüber, daß von den maßgebenden Reichsbehörden bis zum März dieses Jahres veröffentlicht worden ist, daß Zucker genug vorhanden wäre, während er jetzt auch in kleinsten Mengen fehlt, und nur die Obstverwertungsindustrie mit Zucker versorgt werde.

Die durch die Tageszeitungen auch in diesem Jahre schon wieder verbreitete Nachricht, daß Obst zur Ausfuhr nach Holland aufgekauft sei, entspricht nach den von uns eingezogenen Ermittlungen in keiner Weise den Tatsachen. Es ist anzunehmen, daß bestimmte Interessenkreise diese unwahre Nachricht zu ihrem Nutzen verbreiten. Die Grenzen sind für jede Obstausfuhr gesperrt. Es handelt sich nur um Zeitungsschreibereien.

Obst- und Gemüseeinkaufs- und Verwertungs-Genossenschaften werden sehr viel gegründet. In den uns zugegangenen Berichten wiederholten sich Mitteilungen und auch die über zahlreiche Einkochkurse.

Aus der Umgebung von Frankfurt wird gemeldet, daß dort die Aufkäufer für die Obstverwertungsindustrie tätig sind.

Durch Hagelschlag am 26. Mai, z. B. bei Dresden, ist die Obsternte in einzelnen dortigen Obstbaubezirken bis zu 80 Prozent vernichtet. 8913

Vom belgischen Obstbau.*)

Die belgische Frischobst-Ausfuhr nach Deutschland im Frieden.

Aus dem Pressebüro des Pressedelegierten für Brabant und Brüssel, des Majors Freiherrn *von Solemacher*, des zweiten Vorsitzenden des Deutschen Pomologen-Vereins, gehen uns auf Wunsch folgende Angaben über die belgische Frischobst-Ausfuhr nach Deutschland im Frieden zu:

Die für den Außenhandel Belgiens wichtigste Obstart ist der Apfel. Belgische Frischäpfel wurden insgesamt ausgeführt:

1909: 17 806 949 kg i. W. v. 3 664 670 Fr.
1910: 17 051 577 kg i. W. v. 3 763 283 Fr.
1911: 16 476 335 kg i. W. v. 4 102 607 Fr.
1912: 22 298 448 kg i. W. v. 3 445 110 Fr.
1913: 22 410 838 kg i. W. v. 3 987 184 Fr.

Rechnen wir dazu den Transitverkehr, so ergibt sich für das Jahr 1913 folgendes Bild:

Ausgeführte belgische Eigenerzeugung:
22 410 838 Kilo im Werte von 3 987 184 Fr.
Transitverkehr:
14 339 764 Kilo im Werte von 1 996 138 Fr.
Gesamtäpfelausfuhr:
36 750 602 Kilo im Werte von 5 983 322 Frank.

Unter den Abnehmern steht Deutschland an erster Stelle. Zwei Drittel seiner Frischäpfel liefert Belgien seinem östlichen Nachbar. Dann folgen in weitem Abstande die Niederlande, weiterhin England, die übrigen Länder beziehen nur unerhebliche Mengen. Es betrug die Frischäpfelausfuhr (außer Transitverkehr) im Jahre 1913:

nach Deutschland:
15 456 536 Kilo im Werte von 2 720 875 Fr.
nach den Niederlanden:
4 095 499 Kilo im Werte von 682 318 Fr.
nach England:
2 745 114 Kilo im Werte von 546 808 Fr.

Was den Durchgangsverkehr betrifft, so erhält Deutschland fast alles, nämlich 13 836 267 Kilo im Werte von 1 912 315 Franken. Mit Ausnahme geringfügiger Mengen kommen diese durchgeführten Frischäpfel aus Frankreich. Im ganzen bezog also Deutschland aus Belgien 1913:

Eigenerzeugung:
15 456 536 Kilo im Werte von 2 720 875 Fr.
Transitverkehr:
13 836 267 Kilo im Werte von 1 912 315 Fr.
zusammen:
29 292 803 Kilo im Werte von 4 633 190 Fr.

Hier sei einschaltend bemerkt, daß in der amtlichen deutschen Statistik des auswärtigen Handels die Frischäpfeleinfuhr Deutschlands aus Belgien niedriger angegeben ist, wie aus folgender Gegenüberstellung ersichtlich ist:

Belgische Statistik:
29 292 803 Kilo im Werte von 3 706 552 Mark
Deutsche Statistik:
24 512 000 Kilo im Werte von 2 451 000 Mark
Unterschied
4 780 803 Kilo im Werte von 1 255 552 Mark

Das dürfte sich daraus erklären, daß die deutsche Statistik (Spezialhandel) die unmittelbar durchgeführten Frischäpfel nicht mitzählt.

Die übrigen Obstarten spielen gegenüber den Frischäpfeln eine untergeordnete Rolle. Insgesamt, also Kernobst (außer Äpfeln), Steinobst und Beerenobst eigener Erzeugung, führte Belgien im Jahre 1913: 19 828 869 Kilo aus, wovon Deutschland 7 015 715 Kilo erhielt.

Was die Weintrauben, die berühmten Brüsseler Tafeltrauben betrifft, so ergibt sich folgendes Bild. Die belgische Ausfuhr eigener Produktion betrug

*) Siehe auch: Wie steht es um den belgischen Obstbau? Heft 10 vom 15. 5. 1915.

1911: 740822 Kilo im Werte von 1496460 Fr.
1912: 778649 Kilo im Werte von 2454691 Fr.
1913: 812317 Kilo im Werte von 2560395 Fr.
Davon gingen nach Deutschland
1911: 210420 Kilo im Werte von 425048 Fr.
1912: 143993 Kilo im Werte von 453938 Fr.
1913: 73641 Kilo im Werte von 312279 Fr.

* * *

Zusammenfassend kann gesagt werden, daß D e u t s c h l a n d i m F r i e d e n d e r b e s t e A b n e h m e r B e l g i e n s a n F r i s c h o b s t w a r. Bezog es doch im letzten Friedensjahr für mehr als 4¼ Millionen Franken Kernobst, Steinobst, Beerenobst und Weintrauben belgischer Erzeugung.

W. D.

Bericht über Obst- und Gemüsebau in Dänemark und Schweden.*)

III. Teil. Obstbau in Schweden.

Von *E. Zier*, Leiter des Herzogl. Obstmustergartens in *Zerbst* in Anhalt.

Nun ging es mit dem Fährschiff nach Schweden hinüber, um mir noch einen Einblick in den dortigen Obst- und Gartenbau zu verschaffen.

Dies wurde mir bald durch die liebenswürdige Führung meines schwedischen Kollegen, des Herrn Obstbaukonsulenten *Linde* in Karlshamm ermöglicht, dessen mir vor Jahren abgestatteten Besuch ich nun erwiderte. Schweden bietet in all seinen Landesteilen ein abwechslungsreiches Bild. Da der Deutsche dort überall gern gesehen und aufgenommen wird, fühlt man sich vom ersten Augenblick an wohl unter seinen liebenswürdigen und so außerordentlich gastfreien Bewohnern. Die Bahn führte mich zunächst durch die Kornkammer Schwedens, durch die überaus fruchtbare Provinz Skänen, die durch ihren ausgedehnten Rübenbau und ihren üppigen Weizen- und Gerstenbau große Ähnlichkeit mit der „goldenen Aue" in der Provinz Sachsen hat. Bald änderte sich das Bild; ich kam durch das Gebiet der mit riesigen, von großen Wacholderbüschen durchwachsenen Steingetrümmer. Kümmerlich und mühsam muß sich hier der Landmann ernähren. Weiter nach Norden baut sich jenes Steingetrümmer zu mächtigen Felsen und Bergen aus rotem und grauem Granit aus, die in Smaland und Götland durch die damals der Reife entgegengehenden Preiselbeeren wie von einem roten Schleier bedeckt erschienen und von brausenden Gewässern durchbrochen werden. Auf dem Wege nach Stockholm fährt man dann viele Meilen weit durch Gegenden, die früher mit herrlichen Tannenwaldungen bewachsen waren, jetzt aber öde und kahl daliegen, bis sich plötzlich Herz und Auge an dem unbeschreiblich schönen Panorama erquicken: durch mannigfaltig ausgebuchtete Seen mit krystallklarem Wasser, bis an die Seeufer reichender dunkler Nadelwald, hübsche, sich im Wasser spiegelnde aus Holz gebaute Landhäuser. Alles atmet Zufriedenheit und Ruhe und läßt einen wünschen: hier möchtest du rasten!

Ein zweistündiger Aufenthalt in Christianstadt ließ mich den dortigen Wochenmarkt besuchen. Er zeigte mir, daß die dortige Bevölkerung in ihrem Obst- und Gemüsegenuß recht bescheidene Ansprüche stellt. Das Angebot bestand aus kleineren Mengen Zuckerschoten, grünen Bohnen, weißschaligen kleinen Gurken, Perlzwiebeln, Radies und Salat. An Obst wurden nur Johannisbeeren (es war am 30. August), Brombeeren, Preiselbeeren, winzig kleine Süßkirschen, etwas ausländische Pflaumen und einige Birnen angeboten. Im übrigen aber versteht man in Schweden sehr gut zu leben.

Nun sollte ich jene Gegenden kennen lernen, die zu unseren internationalen Obstausstellungen jene an Reinheit, Feinheit und Färbung unübertrefflich schönen Früchte geliefert hatten. Es ist dies hauptsächlich das Küstengebiet des südöstlichen Schweden, dort wo die Ostsee mit ihren vielen Buchten tief in das Land einschneidet; wo die Ufer jener schmalen, tiefen Buchten durch vorgelagerte Klippen und Inseln (Schären) vor Sturm und Wetter geschützt sind, wo jeder Sonnenstrahl aufgefangen wird, wo für das Gedeihen des Obstbaumes Verwitterungsboden des Granitgesteines die wichtigsten Nährstoffe, Bäche, Rinnsale, Tau und Niederschläge das nötige Wasser liefern.

Auf dem Besitz des größten schwedischen Lachsfischers bei Mörrum am Mörrumfluß, — dem Tal der wilden Bode ähnlich — zeigte mir Kollege *Linde* eine von ihm vor fünf Jahren angelegte, aus tausend Obstbäumen bestehende Halbstammpflanzung mit Buschbaumzwischenpflanzung und Hackfrüchten darunter, die sich ganz prächtig entwickelt hatte. Von Sorten waren gewählt: *Gravensteiner, Landsberger Rtte* (mit riesengroßen Früchten), *Akerö, Schöner v. Boskoop, Goldparmäne, Cox' Orangen, Gute Luise, Eyewoodbirne.* Neben diesen Sorten traf ich auf dem väterlichen Besitz des Herrn *Linde,* den sich durch straffen Wuchs und regelmäßige Tragbarkeit auszeichnenden *Säftaholmapfel,* den in keiner schwedischen Obstbaumpflanzung fehlenden *Cox' Pomona,* der auch an unserer Ostseeküste herrliche und wohlschmeckende Früchte liefert, *Lord Suffield,* verschiedene Sorten von Küchenäpfeln und manche andere alte Bekannte. Der nächste Tag gehörte dem Besuch der meines Wissens größten, aus etwa 10 000 Bäumen bestehenden Obstanlage Schwedens, nämlich der des Herrn *Oertengreen* auf Helmershaus bei Eckestadt, Station der Bahnlinie Christianstadt-Glimätra, eines Mitgliedes unseres D. P.-V. Früher Kaufmann, lebt Herr *Oertengreen* jetzt ganz dem Obstbau; er ist nicht nur Erwerbsobstzüchter, sondern auch ein ernst und gründlich arbeitender Pomologe, der sich im Laufe der Jahre wohl eine der kostbarsten pomologischen Büchersammlungen erworben hat, und keine Mittel scheut, diese noch zu vervollkommnen. Zu Erwerbszwecken fand ich in dieser, die verschiedensten Böden und Lagen enthaltenden

*) Siehe I. und II. Teil D. O.-Z. 1916, S. 151 und 171.

Obstanlage hauptsächlich auch bei uns bekannte frühreifende Birnensorten wie: *Gute Graue, Gute Luise, Windsorbirne, Williams Christbirne, Andenken an den Kongreß* und einige Lokalsorten; von Apfelsorten: *Boskoop, Akerö, Harberts Rtte., Goldparmäne, Cox' Orangen-Rtte., Cox' Pomona, Gravensteiner* und *Gelber Richard.* Diese letzten beiden Sorten ließe Herr *Oertengreen* am liebsten eingehen, weil sie, in der Niederung stehend, in den letzten Jahren außerordentlich stark von Fusicladium befallen waren; aber die Kundschaft will auf sie nicht verzichten. Ein vom Besitzer schwer empfundener Übelstand ist, daß die in den ersten Jahren nach deutschem Muster ausgeführten Buschbaumpflanzungen viel zu dicht stehen. Halbstämme neuerer Anpflanzungen stehen auf 11 Meter Abstand. Für die Zukunft sieht Herr *Oertengreen* ein gutes Geschäft im Ausbau von frühreifenden Pflaumen und Kirschen. Um sich hierin ein eigenes Urteil zu verschaffen, ist er im Begriff alle erhaltbaren Sorten in beschränkter Anzahl anzupflanzen und auszuproben. Es ist ehrreich zu sehen, wie die zwischen den Granittrümmern stehenden Bäume viel gesunder sind, viel reicher tragen, viel schönere und edelere Früchte zeitigen, als die in den feuchteren und humusreichen Niederungen stehenden. Die in der ersteren Lage wachsenden Früchte können an Schönheit ihrer Farbe überhaupt nicht übertroffen werden. Einen Begriff von den klimatischen Verhältnissen dieser Gegend kann man sich machen, wenn man hört, daß Ende August meterhohe *Hibiscus, Bignonia* und *Tecoma radicans* in voller Blüte standen und die in Deutschland nicht winterharte Schirmtanne, *Sciadopitys verticicluta,* ohne Winterdecke aushält. — Schwer wurde mir der Abschied von diesem Obstbaumparadies und von seinem mitteilsamen, so außerordentlich liebenswürdigen und wissensreichen Besitzer. Die freundliche Aufnahme in der Familie meines Karlshammer Kollegen, Ausflüge nach Karlskrona, dem Sitz der Landwirtschaftskammer der Provinz Blekinge mit seiner von mir mit größtem Interesse besichtigten Verkaufsstelle für Erzeugnisse ländlicher Heimarbeit, der Besuch des idyllisch gelegenen Badeortes Rönnebybrunn usw. ließen mich Land und Leute näher kennen und immer höher einschätzen. Es ist ein prächtiger Menschenschlag, der dort wohnt: Ernst, gepaart mit Frohsinn, Wahrheit und Treue, Ausdauer und Fleiß, Sinn für Sauberkeit und Ordnung sind die Charaktereigenschaften dieser Menschen. Es erscheint einem daher ganz natürlich, daß in Schweden die neuzeitlichen Lehren zur Förderung des Obstbaues auf einen fruchtbaren Boden fallen, und daß ein Obstbaubeamter hier ein dankbares Arbeitsfeld findet. Selbst mit der Einführung einer einheitlichen Obstverpackung in 25-, 50- und 100-Pfund-Kisten nach dem Vorbilde des D. P.-V. waren damals schon recht bemerkenswerte Erfolge erzielt. Das Blekinger Obst wird hier unter Aufsicht des Obstbaukonsulenten verpackt, geht Hunderte von Kilometern nach dem nördlichen Schweden hinauf und wird dort auf einem sogenannten Ausstellungsmarkt zu hohen Preisen verkauft. Daher ist der Genuß von Äpfeln und Birnen im mittleren und nördlichen Schweden nur den bessergestellten Ständen möglich; es wird wohl noch lange Jahre dauern, bis Schweden so viel Obst erzeugt, wie es gebraucht.



Schwedischer Koloniegarten.

Da Kollege *Linde* nach Stockholm, dem Venedig des Nordens reisen mußte, um an den Vorstandsberatungen des Schwedischen Pomologenvereins teilzunehmen, reiste ich auf seine Einladung mit, weil ich wußte, daß ich hierbei noch manches Lehrreiche und Schöne sehen würde. Die Fahrt wurde in Linköping unterbrochen, wo uns Herr Gartendirektor *Lilja* empfing, um uns die ihm unterstellten Anlagen zu zeigen, die zwar nicht ihrer Größe, aber

1889				1901			1907		
Gurken (Agurker) 130 123 Stieg	71 012	Kronen		185 951 Stieg ...	154 916	Kronen	73 270 Stieg ..	523 027	Kronen
Spargel (Asparges) 35 737 Pfund	17 871	,,	1906	235 653 Pfund ..	103 262	,,	183 187 Pfund	91 538	,,
Blumenkohl (Blomkaal) 24 342 Stieg	102 202	,,					128 332 Stieg ..	449 809	,,
Bohnen grüne (Bönner) 10 697 Pfund	11 404		1906	540 749 Pfund ..	61 026	,,	94 933 Pfund .	22 044	,,
Möhren (Gulerödder) 84 110 Scheffel	52 568	,,	1906	173 718 Scheffel .	131 191	,,	146 379 Scheffel	215 300	,,
Weißkopf (Hoidkaal) 16 928 Stieg	26 931	,,					65 203 Stieg ..	132 139	,,
Kartoffeln (Kartofler) 24 391 Tonnen	301 762	,,					124 198 Tonnen	688 778	,,
Porri (Porre) 123 448 Stieg	27 647	,,					266 270 Stieg ..	161 596	,,
Radies (Radieser) 215 579 mal 100 Stück	37 700	,,					790 973 × 100 St.	151 214	,,
Rhabarber 1418 mal 100 Stück	21 010	,,					82 200 × 100 St.	182 918	,,
Salat 9823 Stieg	4 988	,,					23 631 Stieg ..	42 287	,,
Sellerie (Seleriknolde) 29 469 Stieg	21 882	,,					45 414 Stieg ..	87 911	,,
Pflaumen (Blommer) 296 589 Pfund	44 691	,,	1900	1 673 504 Pfund .	148 488	,,	526 138 Pfund .	150 683	,,
Gartenhimbeeren (Have-Hindbaer) 171 280 Pfund	48 175	,,	1903	545 630 Pfund ..	206 455	,,	244 062 Pfund .	173 784	,,
Erdbeeren (Jardbaer) 58 155 Pfund	29 409	,,					1986972 Pfund .	462 830	,,
Süßkirschen (Sötkörsbär) 76 566 Pfund	18 957	,,	1906	421 511 Pfund .	554 953	,,	286 940 Pfund .	105 707	,,
Sauerkirschen (Surtkörsbär) 353 072 Pfund	35 315	,,	1902	1 105 990 Pfund .	65 508	,,	488 961 Pfund .	112 240	,,
Melonen (Meloner) 89 110 Pfund	25 422	,,	1906	477 298 Pfund ..	174 694	,,	274 552 Pfund	120 563	,,
Birnen (Paerer) 608 610 Pfund	90 276	,,					3 113 693 Pfund	460 108	,,
Stachelbeeren (Stickelsbaer) 340 799 Pfund	35 810	,,					1 511 991 Pfund	181 992	,,
Johannisbeeren (Bibs) 321 405 Pfund	32 166	,,					890 043 Pfund	96 834	,,
Tomaten (Tomater) 38 615 Pfund	4 068	,,	1906	1047778 Pfund ..	113 785	,,	388 410 Pfund .	129 388	,,
Äpfel (Aebler) 3 020 005 Pfund	273 151	,,	1904	6 234 577 Pfund ..	1016124	,,	3 149 096 Pfund	443 440	,,
Topfpflanzen	39 500	,,		Topfpflanzen				1180000	,,
Abgeschnittene Rosen	8 000	,,		Abgeschnittene Rosen				365 000	,,
Veilchen	2 200	,,		Veilchen				28 000	,,
Maiblumen	825	,,		Maiblumen				29 000	,,
Weihnachtsbäume	7 600	,,		Weihnachtsbäume				18 200	,,

doch ihrem Zweck und Wesen nach mit dem Frankfurter Palmengarten zu vergleichen sind, nur mit dem Unterschied, daß mit der Stadtgärtnerei Linköpings auch eine flott betriebene Handelsgärtnerei und Baumschulbetrieb verbunden ist. Man findet derartige gesellschaftliche Unternehmungen mehrfach in Schweden; sie sind hervorgegangen aus dem Bedürfnis nach Verschönerung des Städtebildes und gärtnerischen Erzeugnissen, denn es fehlt in Schweden vielfach noch an den bei uns auf hoher Stufe stehenden Handelsgärtnereien. Im allgemeinen steht der schwedische Obstbau im Begriff schnell und kräftig emporzublühen, bewirkt durch den etwa 2000 Mitglieder zählenden Schwedischen Pomologen-Verein, durch 26 schwedische Landwirtschaftskammern, in deren Auftrage 45 Obst- und Gartenbaubeamte tätig sind, die ganz nach deutschem Muster arbeiten; ferner auch durch die unter tüchtiger Leitung stehenden, zeitgemäß eingerichteten Gartenbauschulen, von welchen ich die zu Aetvidaberg und die mit den Versuchsfeldern bei Stockholm verbundene kennen lernte. Den Direktoren dieser Anstalten, den Herren *C. Dahl* und *G. Lind* bin ich größte Hochachtung und größten Dank schuldig für die bereitwilligst gegebenen lehrreichen Auskünfte, für die mir erwiesene überaus wohltuende Gastfreundschaft und für alle ihre Bemühungen, mir die Besuche schwedischer Obstanlagen und den Aufenthalt in Stockholm so angenehm und lehrreich als nur irgend möglich zu gestalten. All dieses, wie auch besonders die durch die Gartenbauschule zu Stockholm mir dargebrachte Ehrung betrachte ich als eine Ehrung des D. P.-V., der sich in Schweden lebhafter Sympathien erfreut. Schweden schickt auch seine Obstbaupraktiker und Obstbaubeamten zur Erweiterung ihrer Kenntnisse ins Ausland, sogar nach Amerika. Von letzterem hatte Herr *Dahl* unter anderem einen außerordentlich praktischen Petroleum-Kochherd für Obstverwertungszwecke und die Pläne zu einem Obsttrockenapparat, der in obstreichen Jahren dazu dienen soll, das Rohmaterial zur Herstellung von alkoholfreien Getränken und Obstgallert zu verwerten, erhalten. Der Apparat wurde mir in Tätigkeit vorgeführt und hat mir durch seine Einfachheit, Billigkeit und schnelles Arbeiten außerordentlich gefallen. Als Heizkörper kann in den Apparat jeder ergiebige Wärme gebende Ofen — hier war es ein eiserner Rippenofen — eingebaut werden. Das Obst wird vor dem Trocknen mittels der altbekannten Obstwäsche gereinigt, durch Maschinen in 2 mm starke Scheiben geschnitten, auf Horden gebreitet und bis auf das 7fache seines Rohgewichtes eingetrocknet, so daß es eine geschmeidige Konsistenz behält und sich fest in Fässer oder ähnliche Behälter einstampfen läßt.

Was Stockholm als Absatzgebiet für deutsches Obst und Gemüse anbelangt, so liegen die Verhältnisse meiner Ansicht nach hierfür sehr günstig. Denn Stockholm ist auf die Einfuhr angewiesen und der Verbrauch könnte durch ein reicheres Angebot bedeutend erhöht werden. Als Ausfuhrhafen würde in erster Linie Stettin in Betracht kommen, für das südliche Schweden Stralsund-Saßnitz. Größte Vorsicht bei Kreditgewährung ist auch hier zu empfehlen. An jenem Tage, an welchem ich den Stockholmer Hafen besuchte, fand große Einfuhr von Frühkartoffeln und Frühpflaumen statt. — Nebenbei bemerkt ist Stockholm ein Hauptumschlagsort für aus Finnland kommende Krebse, die in Schweden und auch in Kopenhagen ein billiges Essen sind. — Den Abschluß meiner Reise bildete ein Ausflug mit Herrn Direktor *Lind* und den beiden Herren Obstbaukonsulenten *Mellin* und *Linde* nach dem herrlichen schon erwähnten Cripsholm zur Besichtigung der ausgedehnten königlichen Obstanlagen, die mir von neuem bewiesen, daß in Schweden nicht nur gutes Obst gedeiht, sondern daß auch zielbewußt gearbeitet wird.

Mit wärmstem Dank an den D. P.-V., der mir jene Reise ermöglichte und mit nochmaligem Dank an alle dänischen und ganz besonders an meine schwedischen Kollegen, die mir diese Reise zu einer so überaus lehrreichen und genußreichen gestalteten, schließe ich hiermit meinen Bericht.

Übersicht über den jährlichen Umsatz einiger Gemüse-, Obst- und Blumenarten auf dem Kopenhagener öffentlichen Markt, nebst jährlichem Durchschnittspreis i. J. 1898 und bis dahin höchstem Umsatz i. J. 1907 (siehe vorstehende Seite). 7812

Zehn Gebote über die häusliche Obstverwertung zur Kriegszeit.

I. Verschmähe zur Kriegszeit die Anwendung außergewöhnlicher Hilfsmittel nicht. Als solche gelten erhaltende Zusätze und künstliche Süßstoffe.

Von ersteren sei, um bei mangelndem Zuckerzusatz und ungenügendem Luftabschluß das Auftreten von Schimmel und Pilzen zu verhindern eine kleine Beigabe von Benzoesaurem Natron (Natrium benzoeb) empfohlen. Es schadet in der benötigten Menge verwendet, der Gesundheit nicht, beeinträchtigt weder Geschmack noch Aussehen und ist leicht löslich. Auf 1 Liter Fruchtmasse oder 1 Kilo Früchte verwendet man 1 bis höchstens 2 Gramm benzoesaures Natron, welches entweder fein gepulvert nach dem Kochen in die Fruchtmasse eingestreut oder in etwas Wasser gelöst beigegeben und innig vermischt wird. Die angegebene Menge überschreite man nicht. Ein Zuviel ist nicht nur zwecklos, sondern auch unzuträglich für die Gesundheit. An Stelle der nicht empfehlenswerten Salicylsäure kann Benzoesäure auch überall da in der gleichen Weise verwendet werden, wo man sonst erstere, wie z. B. bei der Verhütung der Schimmelbildung auf der Oberfläche von Mus gebraucht.

II. Spare an Zucker. Unterlaß die Herstellung jener Ware, deren Haltbarkeit nur durch starke Zuckerbeigabe möglich wird. Für Obstsirupe zu $^2/_3$—$^4/_4$ aus Zucker bestehend und für starke Zuckerlösung mit oder ohne Zusätze eingelegte Früchte fehlen

uns jetzt die Rohstoffe. Die Früchte werden auch nicht besser hierdurch. Früchte mit geringem Säuregehalt koche im eignen Saft, dann brauchst du kein Wasser mit zu versüßen. Saure Früchte übergieße, wenn nicht mit Zuckerlösung, so doch mit Wasser. Damit verdünnst du die Säure und hast später weniger Zucker zu deren Verdickung nötig. Das Mischen saurer Fruchtarten mit süßen ergibt den gleichen Vorteil und verbessert den Geschmack. Zeitweisen Zuckermangel überwinde durch Herstellung von Halbware, welche erst bei der Fertigstellung versüßt wird. Auch alle Dunstfrüchte können ohne Zuckerzusatz hergestellt und erhalten werden.

Für fehlenden Zucker gibt Sacharin einen Ersatz. Die zuzusetzende Menge ist nach dem Geschmack zu bemessen. Sie ist bei den einzelnen Obstarten verschieden. Man beachte, daß Sacharin 300 mal so süß wie Zucker ist. Ein Zuviel schädigt auch hier und ist zwecklos, da diesem Stoff nicht der geringste Nährwert innewohnt.

III. Laß nichts unbenutzt. Weder von edlem Obst noch von Wildbeeren darf das Geringste verloren gehen. Manches was in Zeiten des Überflusses gering geachtet und übersehen wurde, ist jetzt wertvoll. Restlos muß alles seiner zweckmäßigen Verwendung entgegengeführt werden. Unbenutzte Abfälle darf es nicht geben.

IV. Das Leichtverderbliche nutze zuerst. Verwende, ohne dabei Verschwendung zu treiben, das was die Jahreszeit bietet. Alles was für Dauerwaren wenig brauchbar ist, diene dem baldigen Frischgenuß. Es hat keinen Zweck, Trockenobst und Dunstfrüchte aufzuzehren, während es Frischobst gibt, mit Rhabarber, den man noch Monate lang als frische Ware erhalten kann, schon zu Frühjahrsbeginn Gläser zu füllen, und ausländische Äpfel zur Erdbeerzeit zu kaufen.

V. Meide alle unsicheren Verwertungsarten. Zu wertvoll sind jetzt Früchte und Zubehör, um zu Versuchszwecken zu dienen. Groß ist zwar der Anreiz, die vielen neuen Vorschläge zu prüfen. Sie sind gut gemeint, in ihrer Wirkung aber um so zweifelhafter, je weniger sie die grundlegenden Bedingungen der Lebensmittelerhaltung berücksichtigen.

VI. Bevorzuge jene Benutzungsarten, bei welchen die Nährwerte am vollkommensten erhalten bleiben. Man sündigt jetzt, wenn man die grünen Nüsse pflückt und mit Schnaps übergießt oder sonst brauchbare Beerenfrüchte zu schweren Weinen verarbeitet. So angenehm ein guter Beerenwein schmeckt und ein Fruchtschnaps mundet, jetzt wird sich deren Herstellung nur da rechtfertigen, wo die Früchte anderweitiger Verwendung nicht dienen können. Bei der Herstellung von Fruchtsirup nach dem Gärverfahren werden wertvolle Nährstoffe vergoren. Ein und dieselbe Fruchtmenge gibt an versüßtem Fruchtmark (Marmelade) eine größere Ausbeute wie an Fruchtsülze (Gelee).

VII. Nütze jede Fruchtart in der für sie passendsten Weise aus und gebe dabei der einfachen Herstellung den Vorzug. Es sind geeignet:

Fürs Trocknen: Birnen, Zwetschen, Mirabellen, Äpfel, Heidelbeeren, Hagebutten, Quitten, Ebereschen.

Zum Eindünsten (auch ohne Zucker) in ganzen Früchten oder geteilt: Birnen, alle Steinobstarten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Preiselbeeren, Weintrauben, Quitten, Ebereschen u. a. m.

Zu dickflüssigem Fruchtbrei (vor dem Genuß nach Geschmack mit Zucker aufzukochen): Äpfel, Zwetschen, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren.

Zu haltbarem Obstmus ohne Zucker: reife Kirschen, Pflaumen, Zwetschen, Pfirsiche, Mirabellen, Reineclauden, Äpfel.

Sirupähnliches Obstkraut gibt der eingedickte, ungezuckerte Saft abgekochter Birnen und Äpfel, allein und gemischt.

Zu Obstlatwerge verkocht man das Fruchtfleisch von Zwetschen oder Äpfeln mit dem Saft vorgekochter Birnen, Roterüben, Möhren oder Zuckerrüben.

Trinkfähige ungezuckerte Säfte lassen sich herstellen von Äpfeln, Birnen, Weintrauben usw.

VIII. Nutze den in den Früchten selbst sich bildenden Zucker. Je unreifer um so geringer der Zucker- und um so höher der Säuregehalt des Obstes. Selbst auf die Gefahr hin, daß Form und Farbe etwas leidet, verwende man die Früchte so reif wie möglich.

IX. Verwende alle brauchbaren Gefäße zum Eindünsten. Nicht nur die Einmachgefäße mit luftdichtem Verschluß, sondern auch Flaschen (z. B. die billigen Schaumweinflaschen) und Krüge sind zum Eindünsten brauchbar. Den Verschluß bildet ein gut schließender Pfropfen, der während der Erhitzung befestigt und vor dem Erkalten durch Eintauchen in Flaschenlack oder durch Überbinden vollständig luftdicht gemacht wird. Dickwandige Flaschen erhitze etwas länger wie dünne Gefäße. Kochdauer von 20—30 Minuten für Flaschen und 30 bis 45 Minuten für 1 Liter-Krüge wird genügen. Zum Erkalten und bei der späteren Aufbewahrung sollten die mit Kork verschlossenen Gefäße umgelegt werden.

X. Nutze die entstehenden Abfälle und Kerne. Durch Entsteinen der Früchte ermöglicht man nicht nur eine viel bessere Ausnutzung der Gläser, sondern erhält auch einen jetzt recht wertvollen Rohstoff zur Ölbereitung. Hagebuttenkerne geben guten Tee. Haselnußschalen sol-

len geröstet als Kakaoersatz brauchbar sein. Auch Äpfelschalen werden zu Tee getrocknet. Außerdem ergeben dieselben, ebenso wie Birnenschalen und frische Keltertrester, abgekocht die Möglichkeit, Saft zur Herstellung von Obstsülze und Obstkraut zu gewinnen.

Richtig angewendet geben diese Ratschläge die Möglichkeit, auch in zuckerarmen Jahren des Obstes reichen Segen zum Besten der Volksernährung restlos zu verwenden.

Karl Huber, Direktor der Obstbau-lehranstalt, *Oberzwehren*.

Die Obsterzeugung Deutschlands.

Von *E. Mazarin*, Kreisobstbauinspektor in *Worms a. Rh.*

Vorwort und Begründung.

Als ich von dem Vorstand des D. P.-V. den Auftrag erhielt, festzustellen, wie hoch die Obsterzeugung in Deutschland ist, war ich mir wohl bewußt, daß es nur mit viel Arbeit gelingen kann, annähernde Zahlen zu erhalten, die dann nach und nach berichtigt werden müssen, um mit der Zeit eine genauere Zusammenstellung zu erhalten.

Obstbaumzählungen wurden seit Jahren nur von Württemberg und Hessen vorgenommen. Dann folgten die Zählungen des Reichs, die sich zuerst auf die 4 Hauptarten und 1913 auf weitere 2 Hauptarten ausdehnten. Dann hat Sachsen und Bayern Ermittelungen gemacht. Den Obstertrag selbst und den Wert desselben haben meines Wissens nur Württemberg und Hessen jährlich schätzungsweise ermitteln lassen.

Diese Zahlen und Beträge sind für Hessen vom statistischen Amt in einer kleinen Broschüre verarbeitet und ist versucht worden, zu ermitteln, wieviel kg ein Baum pro Jahr an Früchten erbringt und welchen Ertragswert ein Baum hat.

Diese ermittelten Ertragszahlen habe ich nach verschiedener Seite hin geprüft und verglichen und dabei gefunden, daß sie einen gewissen Anhalt zu Berechnungen im großen ganzen geben können. Ich habe deshalb die Zahlenergebnisse nach Möglichkeit für die letzten 9 Jahre vervollständigt. Insbesondere erscheint mir diese Aufstellung in sofern geeignet, als die 3 hessischen Provinzen sich über die verschiedenen Höhenlagen erstrecken; Rheinhessen hat mit das wärmste Weinklima, Oberhessen hat zum Teil mit die ungünstigen Verhältnisse und Starkenburg hat die Ebene bis zum Main, die Bergstraße, die Täler des Odenwaldes und zum Teil des Neckars.

Wir finden in Hessen alle Hauptfruchtarten vertreten und von manchen den empfindlichen, wie Aprikosen, Pfirsich den Hauptteil.

Wie auch in Hessen durch die verschiedenen Lagen bedingt eine ganze Fehlernte fast unmöglich ist, so ist meines Erachtens erst recht in Deutschland mit seinen verschiedenen Klima- und Höhenlagen-Verhältnissen nur mit Ausgleichs-Ernteergebnissen zu rechnen.

Ein anderer Punkt ist die gemischte Obstkultur in allen Lagen, hierdurch kann niemals ein ganzer Ausfall stattfinden, aber auch nur in seltenen Fällen ein übergroßes Ernte-Ergebnis. Wenn im Osten die Ernte versagt, so ist der Süden vielleicht gut, der Norden mittel usw. Erfriert z. B. der *Boskoop* im Süden, so kommt er in der Seelage meist durch.

Wenn die Trockenheit in Mitteldeutschland schadet, so gedeihen meist am Neckar, am Rhein, an der Nordsee, am Bodensee die Früchte um so schöner.

Alle diese Punkte sind bei der Feststellung maßgebend und bedingen in Deutschland mit den gemischten Anbau, wodurch aber die Ertragsfeststellungen um so mehr erschwert werden.

Über die verschiedensten Obstarten, z. B. das Beerenobst, hat überhaupt noch niemals eine Zählung der Pflanzen, Sträucher oder Bäume stattgefunden, so daß ein Anhalt gänzlich fehlt.

Ich habe deshalb in einem kleinen Bezirk in 40 Gemarkungen im Kreise Worms die Beerenobstbestände feststellen lassen, teils durch Zählung der Sträucher, oder durch Feststellung der Anzahl der bepflanzten Quadratmeter. Da der Beerenobstbau in dem Zählgebiet kein Spezialartikel ist und nur in 4 Gemarkungen zum Verkauf gepflanzt wird, so läßt sich hieraus ein gewisser Schluß auf den Anbau im allgemeinen in Deutschland ziehen.

Ich habe aber weiter versucht, die größten Beerenobstanlagen in Deutschland zu ermitteln und hierbei zum Teil festgestellt, wohin dieselben liefern; hieraus läßt sich wieder feststellen, welche Produktionsgegenden für bestimmte Konsumstädte oder Fabriken maßgebend sind.

Um die Produktion genauer zu ermitteln, müßte meines Erachtens die Eisenbahnverwaltung mitarbeiten. Denn es ließe sich leicht an allen Hauptproduktionsstationen feststellen, was von dort abgeht.

Desgleichen ließen sich bei den Schiffsspeditionen alle verfrachteten Fruchtmengen fassen. Jedoch bedarf dies langer Zeit.

Alles andere, was per Wagen oder Korb in die Städte gebracht wird, ist nicht faßbar und auch alles das, was der Züchter selbst roh kocht oder als Getränke verbraucht und an das Vieh verfüttert und gerade letzteres ist in Jahren, wo viel Obst in Deutschland vorhanden ist, leider ein recht großes Quantum, denn unsere Obstlager und Obstaufbewahrungsräume, sowohl auf dem Lande, wie die Verkaufs- und Lagerräume in den Städten sind meist recht ungeeignet und verbesserungsfähig, hierdurch entstehen große Verluste, die der Produktion verloren gehen und in Abzug zu stellen sind.

Desgleichen ist bei Stachelbeeren durch den Meltau öfters der ganze Ertrag gefährdet, weshalb auch hier mit niedrigen Ertragszahlen zu rechnen ist.

Wie schon gesagt, die Lage, die Bodenverhältnisse und die Obstsorten bedingen ein sehr verschiedenes Ergebnis im Ertrag. Dafür ist auch im Preis, der für Obst bezahlt wird, wieder ein so großer Unterschied.

Die Apfelbäume in den Höhenlagen in Württemberg und z. B. im Odenwald oder Oberhessen ergeben meist höhere Erträge, da

Tabelle 1. **Ergebnisse der Obstbaumzählung im Jahre 1913.**
(Zusammengestellt im Kaiserlichen Statistischen Amt.)

Staaten und Landesteile	Stückzahl der Obstbäume													
	1. Äpfel		2. Birnen		3. Pflaumen u. Zwetschen		4. Kirschen		5. Aprikosen		6. Pfirsiche		7. Walnüsse (elschnüsse)	
	überhaupt	darunter tragfähig	überhaupt	darunter tragfähig	überhaupt	darunter tragfähig	überhaupt	darunter tragfähig	überhaupt	darunter tragfähig	überhaupt	darunter tragfähig	überhaupt	darunter tragfähig
Ostpreußen	1 367 532	900 387	602 399	417 383	620 573	458 339	1 233 190	930 673	3 470	2 573	4 846	2 696	6 228	3 781
Westpreußen	1 057 221	677 958	505 699	331 293	1 187 290	887 272	860 116	627 623	4 600	2 804	5 723	2 924	17 793	11 667
Stadtkreis Berlin	3 880	2 849	3 664	2 805	2 361	1 743	1 747	1 401	191	133	212	148	577	457
Brandenburg	3 735 938	2 302 471	1 987 413	1 285 055	5 365 456	4 146 891	2 226 635	1 621 035	50 386	28 980	240 053	126 343	119 326	81 280
Pommern	1 187 711	805 478	604 250	409 572	1 415 795	1 071 103	905 379	680 691	8 490	5 420	12 539	7 052	32 817	23 573
Posen	1 649 345	1 011 793	982 861	657 060	2 159 249	1 611 258	1 166 911	823 365	20 773	13 080	30 091	16 749	65 334	42 801
Schlesien	3 959 129	2 619 581	2 229 742	1 518 750	4 968 250	3 926 204	2 087 227	1 612 231	22 761	13 736	117 037	67 406	158 423	114 824
Sachsen	5 008 681	3 191 634	1 941 765	1 394 731	6 645 921	5 597 174	2 411 229	1 759 065	115 988	72 011	92 144	49 357	84 304	61 362
Schleswig-Holstein	1 499 350	1 048 403	620 404	463 740	537 574	421 365	331 705	269 709	4 498	2 471	12 130	6 941	18 646	12 633
Hannover	5 633 520	3 498 387	1 479 544	1 024 643	3 630 673	2 866 101	845 719	643 279	15 622	8 866	48 412	26 414	71 919	49 005
Westfalen	3 860 575	2 432 771	1 010 974	717 012	2 069 098	1 658 449	366 239	277 598	17 030	10 570	72 741	44 697	69 131	46 288
Hessen-Nassau	3 904 243	2 448 705	1 020 629	714 870	3 049 420	2 408 478	450 844	319 222	52 921	34 940	68 652	41 807	50 290	32 587
Rheinprovinz	7 123 620	4 901 160	2 757 571	2 084 718	3 628 520	2 927 826	1 052 636	777 372	84 560	56 991	351 382	225 388	184 605	131 480
Hohenzollern	219 503	132 901	89 764	57 492	80 261	57 897	10 435	7 108	295	195	196	118	2 036	1 198
Preußen	40 210 248	25 974 478	15 836 679	11 079 124	35 360 441	28 040 100	13 950 012	10 350 372	401 585	252 770	1 056 158	618 040	881 429	612 936
Bayern rechts des Rheins	7 956 357	4 788 089	3 124 498	2 079 572	7 303 792	5 929 027	1 256 111	929 060	41 904	27 987	56 888	35 183	337 461	233 607
Bayern links des Rheins (Pfalz)	864 662	544 068	698 882	470 043	1 436 511	1 210 848	252 933	190 577	45 044	34 623	201 125	131 166	54 804	38 027
Bayern	8 821 019	5 332 157	3 823 380	2 549 615	8 740 303	7 139 875	1 509 044	1 119 637	86 948	62 610	258 013	166 349	392 265	271 634
Königreich Sachsen	4 180 628	2 975 633	1 953 593	1 564 304	2 860 728	2 548 459	1 354 077	1 092 369	32 307	22 652	130 877	89 620	73 048	59 576
Württemberg	6 521 470	5 102 175	2 586 537	2 036 301	2 113 940	1 766 314	435 845	356 921	10 793	7 783	44 767	31 133	45 593	33 922
Baden	4 148 392	2 918 277	2 286 888	1 643 294	3 384 505	2 720 832	1 223 577	965 629	28 068	22 130	135 762	106 158	326 182	246 002
Hessen	2 380 723	1 597 266	875 897	612 939	2 219 547	1 901 264	297 155	205 673	136 763	88 890	154 553	100 612	72 476	54 363
Mecklenburg-Schwerin	629 511	499 364	255 749	212 749	572 303	508 493	373 572	330 098	3 992	2 972	10 351	7 105	12 280	10 119
Großherzogtum Sachsen	737 386	548 970	233 866	191 387	1 162 890	1 074 810	180 455	149 827	3 554	2 715	3 732	2 651	12 320	10 505
Mecklenburg-Strelitz	100 576	78 414	44 185	36 496	116 428	105 455	50 396	43 452	619	440	1 943	1 161	3 415	2 816
Oldenburg	794 910	535 002	238 703	181 815	275 904	228 879	76 046	62 728	3 352	2 571	5 705	4 481	6 757	5 220
Braunschweig	772 736	512 554	183 472	146 659	455 388	402 751	141 102	104 707	5 141	3 408	12 418	8 020	11 007	9 138
Sachsen-Meiningen	369 158	240 320	97 589	73 466	325 461	281 965	74 321	59 542	1 021	736	1 213	726	6 106	4 818
Sachsen-Altenburg	412 431	296 958	163 591	139 848	461 150	434 551	191 616	159 815	1 904	1 421	3 262	2 131	5 181	4 388
Sachsen-Coburg-Gotha	380 666	273 964	110 212	85 245	394 507	340 666	114 874	94 021	647	433	888	499	6 114	4 661
Anhalt	510 350	375 184	227 086	183 496	595 909	542 668	272 665	215 996	9 458	7 166	15 409	10 295	9 151	7 769
Schwarzburg-Sondershausen	172 966	124 892	49 764	39 413	287 382	252 736	62 035	48 279	762	574	467	309	2 515	2 074
Schwarzburg-Rudolstadt	167 493	112 889	61 956	40 268	168 221	146 379	49 668	36 815	1 992	1 165	2 133	1 041	4 076	3 290
Waldeck	176 524	112 331	26 178	18 812	132 172	105 938	8 348	6 156	365	209	779	443	1 334	780
Reuß älterer Linie	54 420	39 732	28 083	22 598	76 658	66 577	8 587	6 900	149	109	345	264	585	410
Reuß jüngerer Linie	139 653	95 673	59 206	47 929	149 947	137 376	57 690	42 999	409	260	1 271	917	1 003	734
Schaumburg-Lippe	119 099	85 181	25 002	21 313	141 301	127 463	8 804	7 422	390	291	881	645	2 411	1 907
Lippe	324 277	245 966	87 157	70 582	339 730	304 547	34 251	28 904	1 169	884	3 432	1 965	6 182	4 679
Lübeck	37 092	30 570	23 257	19 819	21 634	19 249	23 262	20 794	251	172	818	510	630	554
Bremen	83 459	72 023	60 635	55 474	27 545	25 035	20 529	19 053	1 348	1 184	3 152	2 737	1 179	990
Hamburg	157 566	128 549	122 425	107 296	101 786	93 923	59 204	52 625	1 006	867	2 983	2 484	1 900	1 707
Elsaß-Lothringen	1 973 176	1 435 560	1 327 796	1 020 415	4 061 437	3 357 025	812 953	638 114	35 738	27 267	169 876	125 151	306 462	218 445
Deutsches Reich 1913	74 375 929	49 744 082	30 788 886	22 200 657	64 547 217	52 673 330	21 390 088	16 218 848	769 731	511 679	2 021 188	1 285 447	2 191 501	1 573 437
dagegen 1900	52 332 087	—	25 116 266	—	69 435 817	—	21 547 683	—	—	—	—	—	—	—

Berlin, den 9. Februar 1915.

Kaiserliches Statistisches Amt.

Mostobst, aber haben einen niedrigen Preis, umgekehrt haben die angepflanzten Apfelsorted in der günstigeren Zone meist einen hohen Preis, aber die Bäume geben weniger Ertrag, so daß sich dies wieder ausgleicht. Nur wenige Ausnahmesorten ergeben durchweg guten Ertrag und guten Preis, da ist auch einzusetzen, um die Erträge im Obstbau zu steigern.

Vorarbeiten zur Berechnung:

Die Tabelle 1: Zusammenstellung der Ergebnisse der Obstbaumzählung im Jahre 1913 (zusammengestellt im Kaiserlichen Statistischen Amt) ergibt den ersten Teil der Berechnungsunterlage.

Zur nebenstehender Tabelle 1 ist folgendes zu ergänzen und bei Staffel 3 (Pflaumen und Zwetschen) getrennt anzugeben:

1.	tragende Zwetschenbäume	50 000 000 St.
2.	,, Pflaumenbäume	1 440 000 ,,
3.	,, Reineclaudenb.	1 100 000 ,,
4.	,, Mirabellenbäume	1 200 000 ,,

denn es sind in Elsaß-Lothringen vorhanden unter der Zahl der Pflaumen und Zwetschenbäume 66 % Zwetschen, 14 % Pflaumen, 11 % Mirabellen und 9 % Reineclauden. In Mittel- und besonders in Norddeutschland dürfte das Verhältnis viel geringer sein und teilweise kaum 3 % betragen, so daß mit einem Gesamtdurchschnitt von 7 % der drei Obstarten zu rechnen ist, wie es sich im obigen Ergebnis findet.

Weiter fehlen in der Tabelle noch folgende Obstarten, die insbesondere in Süddeutschland vorhanden sind:

5.	tragende Mispeln und Speyerlinge	170 000 St.
6.	,, Quittensträucher	348 400 ,,

Außerdem fehlt noch das Beerenobst; da hierüber keine Anhaltspunkte vorliegen, suchte ich solche zu ermitteln:

a) durch Zusammenstellung bekannter Obstanpflanzungen der Spezialobstzüchter oder Gegenden in Deutschland.

b) durch Zusammenstellung der im allgemeinen von der landwirtschaftlichen Bevölkerung als Nebenpflanzung angepflanzten Pflanzen.

Letzteres geschah durch Ermittelung der in 40 Gemarkungen des Kreises Worms vorhandenen Beerenobstpflanzen und der Ermittelung der auf die 19 960 landwirtschaftliche Berufsbevölkerung pro Kopf entfallenden Beerenobstpflanzenzahl.

Tabelle 2.

Im Kreise Worms sind enthalten:

Johannisbeersträucher (hiervon etwa 92 000 St. als zum Verkauf, von Züchtern gepflanzt, zu rechnen, also unter a) fallend)	301 388 St.
Stachelbeersträucher	48 888 ,,
Himbeersträucher	6 060 ,,
Maulbeerbäume	20 ,,
Brombeersträucher	90 ,,
Erdbeerpflanzen	134 861 ,,

Es kommen somit auf den Kopf der landwirtschaftlichen Berufsbevölkerung allgemein gerechnet:

11	Johannisbeersträucher,
2,45	Stachelbeersträucher,
0,3	Himbeersträucher,
0,001	Maulbeerbäume,
0,005	Brombeersträucher,
6—7	Erdbeerpflanzen.

Da der Kreis Worms das meiste Beerenobst im Kreise selbst verbraucht, so dürften ähnliche Zahlen, nebst den unter a) gefundenen Zusätzen für ganz Deutschland anzunehmen sein.

Deutschland hat 16 920 671 landwirtschaftliche Berufsbevölkerung und ergibt sich folgende Berechnung:

16 920 671 . 11	Johannisbeerpflanzen	=	186 127 381 Pflanzen			
	hierzu ermittelte a)	=	1 757 614 ,,			
			187 884 995 Pflanzen			
16 920 671 . 2,45	Stachelbeerpflanzen	=	41 455 643 Pflanzen			
	hierzu ermittelt a)	=	435 300 ,,			
			41 890 943 Pflanzen			
16 920 671 . 0,3	Himbeersträucher	=	5 076 201 Pflanzen	=	355	Hektar
	hierzu ermittelt a)			=	400	,,
					755	Hektar
16 920 671 . 0,001	Maulbeerbäume	=	16 920 Pflanzen			
16 920 671 . 0,005	Brombeersträucher	=	84 600 ,,			
16 920 671 . 7	Erdbeerpflanzen	=	118 444 697 Pflanzen	=	1184	Hektar
	hierzu ermittelt a)			=	1377	,,
					2561	Hektar

Hierbei ist mir wohlbekannt, daß einzelne Gegenden, wie z. B. Württemberg, Sachsen, Rheinland usw., die die Beeren zu Beerenwein verarbeiten, weit mehr anpflanzen, hierfür bleiben aber Gegenden wie Mecklenburg, Oldenburg, Ost- und Westpreußen usw. weit dahinter zurück. Hierfür treten besonders klimatisch für Beerenobst-Anpflanzungen und versandgeeignete Distrikte ein mit Großanbau, so die Gegend bei Metz, bei Bühl, bei Mainz, der Taunus, das Rheinland, die Vierlanden, Rötha, Dresden, Werder usw. Der Ausgleich findet wieder statt. Der Kreis Worms als reicher Weinbaukreis braucht seinen Beerenertrag in der Hauptsache zur Herstellung von Gelee und Zusatz zu Mus und Saft. Im Weinanbau werden in Deutschland 100 000 Hektar angenommen, die einen Durchschnittsertrag von 100 000 000 Mark ergeben, also pro Pflanze ca. 50 Pfennig. Wird man hiervon 2 % als Schnitt-Trauben rechnen, so dürfte dies keinesfalls zu hoch gegriffen sein

und entspricht ungefähr dem gleichen Quantum der Einfuhr.

Tabelle 3 ergibt in kg den Durchschnittlichen Baumertrag in Hessen und Württemberg. Teilweise aus der Statistik im Großherzogtum Hessen und Württemberg entnommen.

Jahrgang	Äpfel		Birnen		Zwetschen		Kirschen		Aprikos. Pfirsiche		Nüsse	Pflaumen	Mirabellen
1873	8		3		0,5		2		2		0,5		
1874	11		5		2		3		1		2		
1875	21		23		1,8		7		13		11		
1876	18		3		0,5		4		7		7		
1877	10		10		2		5		0		13		
1878	22		8		10		6		7		9		
1879	22		13		5		5		3		8		
1880	10	Vergleich Württemberg	4	Vergleich Württemberg	3	Vergleich Württemberg	5	Vergleich Württemberg	2		6		
1881	17		17		5		5		3		14		
1882	4		7		2		1		1		1		
1883	52		48		9		18		5		36		
1884	25		11		1		7		12		8		
1885	14		33		6		9		19		11		
1886	21		5		9		8		7		13		
1887	2		8		2		6		11		5		
1888	30		50		13		18		8		23		
1889	4	0,5	2		0,5		7		3		14		
1890	19	17,5	11		2		7		7		9	Nur aus 1. guten Anlagen Durchschnittsertrag 15 Jahre	Nur aus einer Anlage im Weinberg 16 Jahre
1891	14	8,5	26		7		10		13		6		
1892	20	22,5	9		2		7		8		11		
1893	51	43,5	27		13		12		15		14		
1894	31	5	49		18		14		15		15		
1895	19		17		15		11		5		11		
1896	15		7		4		9		12		20		
1897	7		19		4		8		8		14		
1898	7		8		10		8		8		3		8,380
1899	22		6		1		4		3		7		
1900	21		33		14		11		13		11	3,6	9,016
1901	10		9		11		16		9		21	1,4	41,000
1902	13		10		1		11		5		4	12,2	—
1903	12		8		3		4		3		8	19,6	35,738
1904	23	26,5	22	24	13	3	10	12	14		19	43,5	32,800
1905	6	1,2	11	9,7	6	1,4	8	6	6	4	17	8,6	33,800
1906	7	8,9	10	15,2	7	4,1	7]	1,7	3	3	10	25,5	—
1907	10	3,5	15	7,3	15	2,4	6	4,5	4	2	19	48,5	39,344
1908	23	44,6	14	21,0	5	5,3	5	6,3	3	4	11	16,6	20,500
1909	14	3,84	16	21,1	4	3,7	7	15,4	13	5	6	17,6	53,280
1910	30	20,9	10	25,6	1	0,6	3	3	7	3	4		20,500
1911	11	4,56	20	9,3	7	1,3	9	20,2	8	5	3		32,800
1912	20	21,00	17	24,2	6	1,76	3	1,1	1	0,3	10		41,000
1913	7	0,86	8	0,7	6	1,2	1	0,3	0,16	0,2	0,5		32,000
1914		13,3		8,7		2,6		11,2				Durschchnitt	
1915												14	23

Tabelle 4 zeigt die Jahresdurchschnittsobsterträge im Großherzogtum Hessen und wie oft derselbe Ertrag in kg pro Baum sich wiederholt.

Obstart:	Äpfel	Birnen	Zwetschen	Kirschen	Pfirsich. u. Aprikosen	Walnüsse
	kg	kg	kg	kg	kg	kg
	1 . 2	1 . 2	3 . 0,5	2 . 1	2 . 0,1	2 . 0
	2 . 4	2 . 3	4 . 1	1 . 2	3 . 1	1 . 1
	1 . 6	1 . 4	6 . 2	3 . 3	2 . 2	1 . 2
	4 . 7	2 . 5	2 . 3	3 . 4	6 . 3	2 . 3
	1 . 8	1 . 6	3 . 4	5 . 5	1 . 4	2 . 4
	4 . 10	2 . 7	3 . 5	3 . 6	5 . 5	1 . 5

Obstarten:	Äpfel	Birnen	Zwetschen	Kirschen	Pfirsich. u. Aprikosen	Walnüsse
	kg	kg	kg	kg	kg	kg
	2 . 11	5 . 8	3 . 6	7 . 7	1 . 6	3 . 6
	1 . 12	2 . 9	3 . 7	4 . 8	5 . 7	2 . 7
	1 . 13	1 . 10	2 . 9	3 . 9	5 . 8	3 . 8
	3 . 14	3 . 11	2 . 10	2 . 10	1 . 9	2 . 9
	1 . 15	3 . 12	1 . 11	3 . 11	1 . 11	2 . 10
	1 . 17	1 . 13	2 . 13	1 . 12	2 . 12	6 . 11
	1 . 18	1 . 14	1 . 14	1 . 14	3 . 13	2 . 13
	2 . 19	1 . 15	2 . 15	1 . 16	1 . 14	4 . 14
	2 . 20	1 . 16	1 . 18	2 . 18	2 . 15	1 . 15
	3 . 21	3 . 17	1 . 19		1 . 19	1 . 16
	3 . 22	1 . 19	1 . 22			2 . 19
	2 . 23	1 . 20	1 . 32			1 . 20
	1 . 24	1 . 22				1 . 21
	2 . 30	1 . 23				1 . 23
	1 . 31	1 . 26				1 . 36
	1 . 51	1 . 27				
	1 . 52	1 . 33				
		1 . 35				
		1 . 48				
		1 . 49		saure		
		1 . 50		6—9		
Also Durchschnittsertrag 1873—1913	17,1	15,3	6,5	7,5	6,6	10,5

Als Vergleich über Durchschnittserträge diene nachfolgendes:

Es brachten pro Baum kg:

	Äpfel	Birnen	Zwetschen	Kirschen	Pfirsich. u. Aprikosen	Walnüsse
in Hessen 1873—1904 .	18,4	16,6	7	8,5	8	11,2
Württemberg	17,98	14,72	4,09	9,88		
Hessen 1905—1913 . . .	14,4	13,95	7	5,5	8	9
Luxemburg 1900—1902 .	9	11	5,5	5,5		

Tabelle 5. Beerenobst.

Bei dem Beerenobst sind nur wenige Aufzeichnungen über langjährige Erträge zu erhalten gewesen. Im Nachfolgenden sind solche zusammengestellt.

A. Johannisbeeren. Erträge pro Pflanze und Jahr in kg

1. Kleine Gartenanlage:

Jahr	Ertrag	Jahr	Ertrag
1890	—	1901	5,060
1891	—	1902	4,300
1892	0,171	1903	4,211
1893	1,100	1904	6,200
1894	1,700	1905	6,030
1895	3,830	1906	5,430
1896	5,433	1907	5,600
1897	8,443	1908	4,530
1898	5,843	1909	5,430
1899	4,211	1910	5,430
1900	4,000	1911	5,000

Durchschnittsertrag 1. = 22 Jahre = 4,163

Jahr	2. Anlage im Süden Ertrag	3. im Norden Ertrag	4. mittl. Anlag. Ertrag	5. alte Anlag. Ertrag
1909	—	—	—	—
1910	—	—	—	—
1911	0,537	0,477	2,2	5,7
1912	0,543	0,155	3,0	2,5
1913	0,590	0,950	3,6	3,2
1914	0,561	1,902	3,2	5,5
1915	0,861	0,772	—	—
Durchschn.-Ertrag	0,442	0,651	3,00	4,225

Durchschnittsertrag von 2, 3, 4, 5 = **2,079 kg**

Bei Durchschnittsberechnungen ist somit nur 2 kg pro Jahr und Pflanze zu nehmen.

B. Stachelbeeren:

1. Kleine Gartenanlage:

Jahr	Ertrag	Jahr	Ertrag
1890	—	1901	4,38
1891	—	1902	3,61
1892	0,3	1903	2,80

Jahr	Ertrag	Jahr	Ertrag
1893	0,736	1904	3,75
1894	0,800	1905	5,98
1895	3,350	1906	5,20
1896	5,270	1907	3,50
1897	3,500	1908	3,16
1898	4,600	1909	3,35
1899	5,000	1910	4,70
1900	3,700	1911	2,00

Durchschnittsertrag 1. = 22 Jahre = 3,33

Jahr	2. Junge Anlagen Ertrag	3. mittl. Anlag. Ertrag	4. ält. Anlag. Ertrag
1904	—	—	—
1905	—	0,26	—
1906	—	0,70	—
1907	0,25	1,50	2,3
1908	1,50	2,20	3,3
1909	2,50	1,20	2,2
1910	4,00	3,00	5,6
1911	—	3,20	5,5
Durchschn.-Ertrag:	1,375	1,50	3,78

Durchschnittsertrag von 2, 3, 4 = **2,218 kg**

Da die Stachelbeersträucher aber noch dem Meltau sehr ausgesetzt sind, dürfte mit großen Fehlbeträgen zu rechnen und nur 2 kg als Ertrag anzunehmen sein.

C. Brombeeren. Hierüber liegen sehr wenig Aufzeichnungen in Deutschland vor; diese schwanken von 2,5 zu 5, 6, 7 kg pro Strauch, so daß mit einem Durchschnittsertrag von **3 kg** zu rechnen ist.

D. Himbeeren.

1. Erträge pro Pflanze und Jahr in kg
2.—4. Erträge pro Hektar und Jahr in kg

1. Kleine Gartenanlage:

Jahr	Ertrag	Jahr	Ertrag
1889	0,	1895	1,40
1890	0,28	1896	1,56
1891	0,90	1897	1,53
1892	0,70	1898	1,29
1893	1,34	1899	0,82
1894	1,70		

Durchschnittsertrag 1,20 kg

2. Anlage Ertrag pro Hektar	3. Anlage Ertrag pro Hektar	4. Anlage Ertrag pro Hektar
15 dz	10 dz	4 dz
35 „	29,50 „	30 „
62 „	38,60 „	60 „
	20,40 „	
	55,60 „	
Durchschnitts-Ertr. 28,0 dz	25,7 dz	23,5 dz

Unter 1. ergibt somit der Hektar bei 6400 Pflanzen und den günstigen Bodenverhältnissen: 76,8 dz.

Der Durchschnittsertrag von 1., 2., 3., 4. ergibt **38,5 dz** pro Hektar. Es ist hier pro Hektar zu rechnen, da die Pflanzenzahl sehr verschieden ist und von 5000—15 000 Pflanzen schwankt.

E. Erdbeeren. Aus den Aufzeichnungen ergibt sich, daß die Erträge je nach Sorte und Boden großen Schwankungen unterworfen sind. Die Angaben schwanken zwischen 30, 40, 70, 80, 100, 120, 50 dz pro Hektar, so daß man mit einem Durchschnittsertrag von **50 dz** rechnet.

Durchschnittspreise für Obst.

Nach der Statistik für Hessen berechnet in Mk.:

Jahr	Äpfel	Birnen	Zwetschen	Kirschen	Aprikosen und Pfirsiche	Walnüsse	Mirabellen	Reineclauden
1897/06	10,89	8,50	6,10	19,54	32,93	18,28	30,40	20,30
1906/13	11,38	11,68	7,83	27,72	36,47	25,09	38,00	20,00
	Johannisbeeren		Stachelbeeren		Himbeeren	Erdbeeren	Brombeeren	
	22		20		42	40	50	
	32		22					

Nachdem nun in den vorliegenden Tabellen die Hauptanhaltspunkte und Unterlagen über Anzahl der Pflanzen und Erträge geliefert sind, kommt es darauf an, welche Ertragswerte zu Grunde gelegt werden können.

Hierbei wäre es gut, je nach Obstgegend den Durchschnittsertrag für das bestimmte Jahr pro Pflanze und Obstart zu schätzen und die so ermittelte Zahl bei der Berechnung zu Grunde zu legen.

Der Ertrag ergibt sich aus der Pflanzenbestandzahl und Ertragszahl und Obstpreiszahl.

Beide letzteren Zahlen schwanken, wie bewiesen, jedes Jahr und in jeder Gegend, desgleichen der Preis nach Angebot und Nachfrage oder Bedarf.

Legt man also eine für ganz Deutschland geschätzte Zahl zu Grunde, so kann dies nur Durchschnittsertragszahlen ergeben, doch nie ein genaues Bild. Um ein genaues Bild zu erhalten, müssen recht viele Berechnungen, möglichst für jedes Obstbaugebiet für sich getrennt aufgestellt werden.

Immerhin läßt sich durch Durchschnittszahlen ein Überblick gewinnen, auf den man weiter auf- oder ausbauen kann.

Die nachstehende Tabelle 6 ergibt ein Muster zur Berechnung.

Der Durchschnittsertrag von Obst im Deutschen Reich.

Obstart	Pflanzenzahl	Durchschn.-Ertrag pro Baum in kg	1 Dztr. = 100 kg	Durchschn.-Preis per 100 kg	in Mark
Äpfel	49 744 082	17	8 456 493	11	93 021 432
Birnen	22 200 657	15	3 330 098	9	29 970 885
Quitten	378 400	10	37 840	30	1 135 200
Mispel und Speierlinge	170 000	20	34 000	30	1 020 000
Zwetschen	50 000 000	7	3 500 000	7	24 500 000
Pflaumen.	1 440 000	15	216 000	20	4 320 000
Mirabellen	1 200 000	20	240 000	30	7 200 000
Reineclauden	1 100 000	18	198 000	24	4 752 000
Kirschen sauer	3 218 848	7	225 319	32	7 210 219
Kirschen süß	13 000 000	7,5	975 000	26	25 350 000
Pfirsiche	1 285 447	5,5	70 699	30	2 120 987
Aprikosen	511 679	6,5	33 259	35	1 164 069
Walnüsse	1 573 437	10,5	165 210	24	3 965 061
Haselnüsse	40 000	0,5	200	30	6 000
Maulbeeren	16 920	10	1 692	30	50 760
Johannisbeeren	187 884 995	2	3 757 700	24	90 184 800
Stachelbeeren	41 890 943	2	837 818	24	20 107 653
Himbeeren	755 Hektar	4000	30 200	40	1 208 000
Erdbeeren	2561 ,,	5000	128 050	30	3 841 500
Brombeeren	Pfl. 84 600	4	3 384	50	169 200
Weintrauben	1 600 000	3	48 000	45	2 160 000
Mandeln	20 000	1	200	25	5 000
			22 289 162		323 462 766

(Schluß folgt im nächsten Hefte der D. O.-Z.)

Obsternte und Obsthandel.

Frankfurter Marktlage 2. Juni 1916.

Angebot in gangbaren Obst- und Gemüsearten gut. Nachfrage lebhaft, besonders starker Kauf in Rettich. Äpfel waren nur in kleinen Mengen vorhanden, die mit 80 Pfg. für ½ Kilo gehandelt wurden. Früchte wiesen viele Druckstellen auf und die Äpfel, meist *Champagner-Rtten*, zeigten sich dadurch nicht vorteilhaft. Kirschen waren schon in beträchtlicher Menge vorhanden, Glas-, schwarze und rote Kirschen, die zu 30—45 Mk. zum Verkauf standen und lebhaft gekauft wurden. Erdbeeren sind bereits in verhältnismäßig großen Mengen in schöner Ware am Markt und fanden guten Absatz zu 1 Mk. für ½ Kilo und Monatserdbeeren in kleinen Mengen zu 1.70 Mk. Unreife Stachelbeeren waren in kleinen Mengen vertreten und erzielten 25 Pfg. für ½ Kilo. Gemüse war recht viel vorhanden und fand lebhaften Absatz. Die Preise stellen sich wie folgend: Salat 5 Pfg., Spinat 15 Pfg., Wirsing noch ganz locker 15 Pfg., Blumenkohl 60 Pfg. 1 Stück, Tomaten 1.70Mk., nur kleine Mengen, Gurken 40—60 Pfg. 1 Stück, Spargel 60 bis 70 Pfg., Kohlrabi 15—18 Pfg. 1 Stück, Erbsen 40 Pfg., Rhabarber, der auffallenderweise in kleinen Mengen vorhanden war, 15—18 Pfg., Karotten im Bund 15—18 Pfg., Zwiebeln, das Bündchen 15—20 Pfg. 8018 *M. D.*

Belgischer Marktbericht.

Marktpreise Mecheln vom 24. Mai bis 1. Juni 1916. Für 100 Kilo: Rhabarber 8.80 Mk., Spargel 60—68 Mk., Erbsen 44—48 Mk. Für 100 Stck.: Sellerie 5.60 Mk., Kopfsalat 4.80 Mk., Blumenkohl 19.20—24 Mk. Für 100 Bund: Möhren 29.60 Mk., Radies 5.60 Mk.

Mitgeteilt vom Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und die Provinz Brabant. 8017

Literatur.

Obstsortiment für die Provinz Starkenburg. Heft 19 der Arbeiten der Landwirtschaftskammer für das Großherzogtum Hessen. Verlag der Landwirtschaftskammer Darmstadt, aufgestellt vom Landwirtschaftskammerausschuß für die Provinz Starkenburg.

Diese Arbeit hat in ihren Grundlagen Ähnlichkeit mit den in den letzten Jahren erschienenen Obstsortimenten für den Regierungsbezirk Wiesbaden und die Provinz Oberhessen des Großherzogtums Hessen. Ihre Richtlinien sind: Auswahl der Obstsorten für möglichst kleine Bezirke, Zusammenlegung dieser Sorten von Orten mit möglichst gleichen Verhältnissen, Berücksichtigung des Klimas. Neben Tabellen usw. dienen zwei Karten zur Erläuterung, deren eine die Obstbaubezirke nach ihrer natürlichen Beschaffenheit, die andere nach dem phänologisch-klimatischen Verhalten wiedergibt. Von besonderer Wichtigkeit erscheint mir, daß in jedem Obstbaubezirke jene Sorten in erster Linie empfohlen sind, die zur Zeit sich als am anbauwürdigsten gezeigt haben. Daneben haben neuere Sorten Aufnahme gefunden, meist zum versuchsweisen Anbau oder mit Hinweis auf ihre besonderen Ansprüche an Boden, Feuchtigkeit usw. Die Bearbeiter wollten hiermit wohl dem Übelstande begegnen, der Obstsortimenten leicht anhaftet, daß nämlich bewährte ältere Sorten in anderen

Bezirken schon teilweise unter Alterskrankheiten leiden und von neueren Sorten überholt sind. Daß Obstsortimente durch den Rat erfahrener Fachleute ergänzt werden müssen, sagt auch das Vorwort dieses Buches.

7863 *F. Pfeiffer* in *Darmstadt.*

Heimstätten zum Betrieb von Gartenbau und Kleintierzucht, mit besonderer Berücksichtigung von Kriegsbeschädigten und Kriegswitwen. — Berlin W, ohne Jahreszahl, mit zahlreichen Abb. — 148 S., Mk. 1.50. Von *Fritz Pfennigstorff.*

Das hübsche Büchlein ist aus dem Gefühl heraus entstanden, daß die anzusiedelnden Veteranen einen Überblick der verschiedenen Möglichkeiten der Bodennutzung brauchen, um sich an der Hand der Theorie bei Einrichtung der Heimstätte gleich für das eine oder das andere entscheiden zu können. Der Herausgeber rechnet mit der bei Rentengütern üblichen Größe von ½ Morgen, läßt also großstädtische Heimstätten beiseite. Aus diesen 1225 qm soll der eigne Bedarf an Obst und Gemüse — und darüber — gezogen werden. Dem gilt der erste sehr klare und praktische Abschnitt von *J. Herter.* Intensivste Ausnützung von Bodenfläche und allen Mitteln zur Verbesserung des Bodens ist Zweck und Ziel. Dann kommt die Kleintierhaltung: zunächst die Bienenzucht, darauf Haltung und Pflege von Weinbergschnecken (2), Geflügel (3), Kaninchen (4), Meerschweinchen (5), Ziegen (6), Schweine (7). Selbstverwertung und Verkauf sind überall zwar kurz, aber genügend klar behandelt, für die Nutzungswerte sind Summen genannt. Der Wahl der Sorten dienen gute Tabellen. Die Bilder, z. T. nach Photographieen, sind zweckdienlich und praktisch. — Alles in allem, eine zeitgemäße und der Verbreitung würdige Veröffentlichung; der Aufdruck „In größerer Zahl billiger" empfiehlt Vereinen und Körperschaften den Massenbezug. Wer ein gutes Werk für die Siedelung unserer Tapfern tun will, soll das Buch im Großen beziehen und verteilen. Bei Zusendungen zum Zweck der Massenverbreitung empfiehlt sich sehr die Angabe eines Massenpreises.

Hat sich der Siedler dann für eine bestimmte Art der Kleintierhaltung entschieden, so helfen ihm wertvolle Literaturnachweise zu weiterer Ausbildung.

7895 Prof. Dr. *F. Kühner, Eisenach.*

Fragekasten.

Frage 384. Gibt es ein Mittel, um bei Tabakbrühen den Nikotingehalt festzustellen (vergl. Lakmuspapier bei Kupferkalkbrühe)? Wenn ja, würde ich die Zigarrenstummel dieses Jahr sammeln, um für nächstes Jahr eine brauchbare Brühe zu erhalten. Oder ist einer der geschätzten Leser in der Lage, mir zu sagen, wieviel Kilogramm Zigarrenstummel für beispielsweise 100 Liter Brühe erforderlich wären? 7885 *H.-M.*

Mitteilungen.

Obsternteaussichten im böhmischen Elbetal.

Unter förmlich tropischer Hitze und Trockenheit hat heuer die Obstbaumblüte unverhältnismäßig früh begonnen und war bald beendet, wie das nur selten vorkommt. Von Frostgefahr blieb hier alles glücklich verschont; infolge des warmen Wetters trat viel Ungeziefer auf, was jedoch die letzten hier niedergegangenen Gewitterregen vernichtete.

In dieser Hinsicht ist das schwefelhaltige Wolkenwasser stets ein Retter.

Der Behang ist sowohl am Kern- und Steinobst ein ziemlich reicher, nur die Birnen ruhen heuer aus. Äpfel und Nüsse werden voraussichtlich sehr große Erträge liefern. Unsere Edelbirnen: *Solaner, Kaiserkrone* werden der geringen Ernte wegen sehr hoch im Preise seid.

Die heurige Trockenheit begann schon Mitte März und hielt ununterbrochen bis Mitte Mai an. — Kleefelder und Wiesen blieben bedeutend zurück; doch haben sie sich jetzt sichtlich erholt. Getreidefelder stehen wunderbar schön! — Der Gemüsebau hat jedoch sehr gelitten, weil Erdflöhe sehr viel Schaden machten und nicht zu bekämpfen sind. 8010

Ziergärtner *Em. Walter* in *Aussig,* Elbetal.

Eine Trocknungsanlage für frisches Gemüse und Obst

eröffnet die Stadt Berlin Ende Juni bei der Gasanstalt in der Danziger Straße.

Die Anlage wird mit Maschinen nach den neuesten Erfahrungen eingerichtet, die es ermöglichen, daß das getrocknete Gemüse beim Kochen völlig den Geschmack des frischen wiedererlangt.

Alle Gemüsebauer in der Umgegend Berlins werden auf diese Anlage aufmerksam gemacht und aufgefordert, den Gemüsebau, besonders von Kohl, Hülsenfrüchten und Rüben recht lebhaft zu betreiben, da die städtische Trocknungsanlage in der Lage ist, auf dem Markt nicht verwendbare Mengen käuflich abzunehmen. Es besteht somit die Aussicht, Gemüse selbst bei besonders großer Ernte zu lohnenden Preisen zu verwerten.

Magistrat der K. Haupt- u. Residenzstadt Berlin.

Messingkessel zum Obsteinkochen. Einige Stadt- und Ortsbehörden machen bekannt, daß Messingkessel zum Obsteinkochen ausgeliehen werden. Man sollte deshalb annehmen, daß auch andere Behörden auf Antrag für diesen Zweck Kessel ausleihen.

Personalien.

L. Müllers, Leiter der Graf *Haesler*-Schule, Neuwerk a. Rh., wurde als Garteninspektor an die Rheinische Gärtnerinnenschule in Kaiserswerth a. Rh. berufen.

Es fiel für das Vaterland:

Hilger, Karl, Inhaber des Eisernen Kreuzes, Dürrbrockuth i. Schles.

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus,* I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Ausfuhrverbot von Gemüse und Obst. Durch eine Verordnung des Reichskanzlers vom 5. September 1914, die noch in voller Kraft besteht, ist die Ausfuhr von Gemüse und Obst aller Arten und Sorten in frischem, getrocknetem, gedarrtem, gekochtem oder sonst konserviertem Zustande, Säfte von Früchten und Pflanzen mit Zucker und Sirup, auch weingeisthaltig, verboten.

Wir geben dies nochmals bekannt, weil in der letzten Zeit wiederholt diesbezügliche Anfragen bei dem D. P.-V. eingegangen sind. 8045

Von benzoesaurem Natron, dem besten Mittel um Obstmus (Marmelade und andere Obsterzeugnisse), die wegen Mangel an Zucker ohne diesen eingekocht werden müssen, bis zu ihrer weiteren Verarbeitung oder ihrem Verbrauch nicht verderben zu lassen, haben wir einige Kilo gekauft, die wir zum Selbstkostenpreis von 40 Pfg. für 10 gr, 75 Pfg. für 20 gr einschließlich Porto abgeben. 8037

Sonderdrucke der in Heft 12 der D. O.-Z. 1916 veröffentlichten 10 Gebote über die häusliche Obstverwertung zur Kriegszeit mit Angaben über die Verwendung von Benzoesäure, Ameisensäure zur Frischerhaltung von Marmeladen, Säften u. a. m. und von Saccharin an Stelle von Zucker, werden auf Wunsch kostenlos zugeschickt. 8033

Die Kassen- und Rechnungsführung des D. P.-V. für 1915 ist von einem vereidigten Bücherrevisor geprüft und für richtig befunden. Die Prüfungskommission des D. P.-V. wird Bücher, Belege und alles dazu Gehörige am 7. Juli nachprüfen. Nach dieser Prüfung wird eine Vorstandsversammlung stattfinden. Wir werden über das Ergebnis der Rechnungsprüfung und über die Vorstandsversammlung berichten. 8054

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Frühe von Trévoux.

Reifezeit: August—September.*)

Name und Heimat: Die *Frühe von Trévoux* ist von dem bekannten Obstzüchter *Treyve* in Trévoux gezüchtet; sie brachte ihm im Jahre 1862 die ersten Früchte. Sie wurde von ihm als „*Précoce de Trévoux*", *Frühe von Trévoux*, verbreitet und führt keinen anderen Namen.

Literatur: Pomologische Monatshefte, Jahrgang 1881, S. 357, 1896, S. 233 und Jahrgang 1900, S. 3.

Gestalt: Groß, als Spalierfrucht 80 bis 90 mm hoch, 66—73 mm breit, am Hochstamm kleiner, etwa 65 zu 53 mm; in Form und Farbe zwischen *Clapps Liebling* und *Holzfarbiger Butterbirne*; oben und unten stark abgeplattet, im oberen Drittel schwach eingeschnürt.

Kelch: Obenauf sitzend oder in ganz flacher Einsenkung; um den Kelch herum ziehen sich, fast kreisrund angeordnet, mehrere Fältchen. Kelchblätter am Grunde getrennt, schmal und auffallend dick, aufrecht stehend, am Grunde ebenso wie die kleinen Falten rot gefärbt.

Stiel: Kurz und dick, etwa 15 mm lang, in einer ziemlich flachen und unregelmäßigen, von Höckern umgebenen Einsenkung.

Schale: Grünlichgelb, in der Reife hellgelb, auf der Sonnenseite frisch rot getüpfelt und gestrichelt. Die ganze Frucht ist mit vielen größeren und kleineren, auffallend hervortretenden Punkten überzogen. Am Stiel zeigen sich fast immer hellbraune Rostfiguren.

Fleisch: Reinweiß, vollständig schmelzend und sehr saftreich, von feinem Geschmack und säuerlicher Würze.

Kernhaus: Schmal, mit engen Kammern, frei von Steinen. Die Kerne sind klein und meist unvollkommen.

Die *Frühe von Trévoux* ist unstreitig eine unserer wertvollsten Frühbirnen. Sie wird sich zweifellos im Erwerbsobstbau einen ersten Platz sichern, sobald ihre Vorzüge weiter bekannt geworden sind. Sie besitzt so viele gute Eigenschaften, daß man sich darüber wundern muß, daß sie noch einer besonderen Empfehlung für ihre Verbreitung bedarf. Ihre Reifezeit fällt mit der von *Clapps Liebling* ziemlich zusammen. Sie steht dieser in der Größe zwar nach, im Geschmack ist sie ihr aber, wenn sie früh gepflückt wird, ebenbürtig. Man soll die Früchte der *Frühen von Trévoux* schon ernten, sobald die ersten, von der Obstmade angestochenen Früchte anfangen, sich gelb zu färben, nur dann hält sie sich mehrere Wochen lang. Dabei ist ihr köstlicher Geschmack

*) Für Obstzüchter sind die Birnensorten am einträglichsten, die vor und nach unseren vielen schönen September- und Oktoberbirnensorten reifen.

Frühe von Trévoux reift früh, trägt regelmäßig und reich, besitzt einen feinen würzigen Geschmack und hält sich etwa 4 Wochen und auch länger. Wir veröffentlichen deshalb die Beschreibung dieser Sorte und die Erfahrungen, die mit ihr gemacht worden sind.

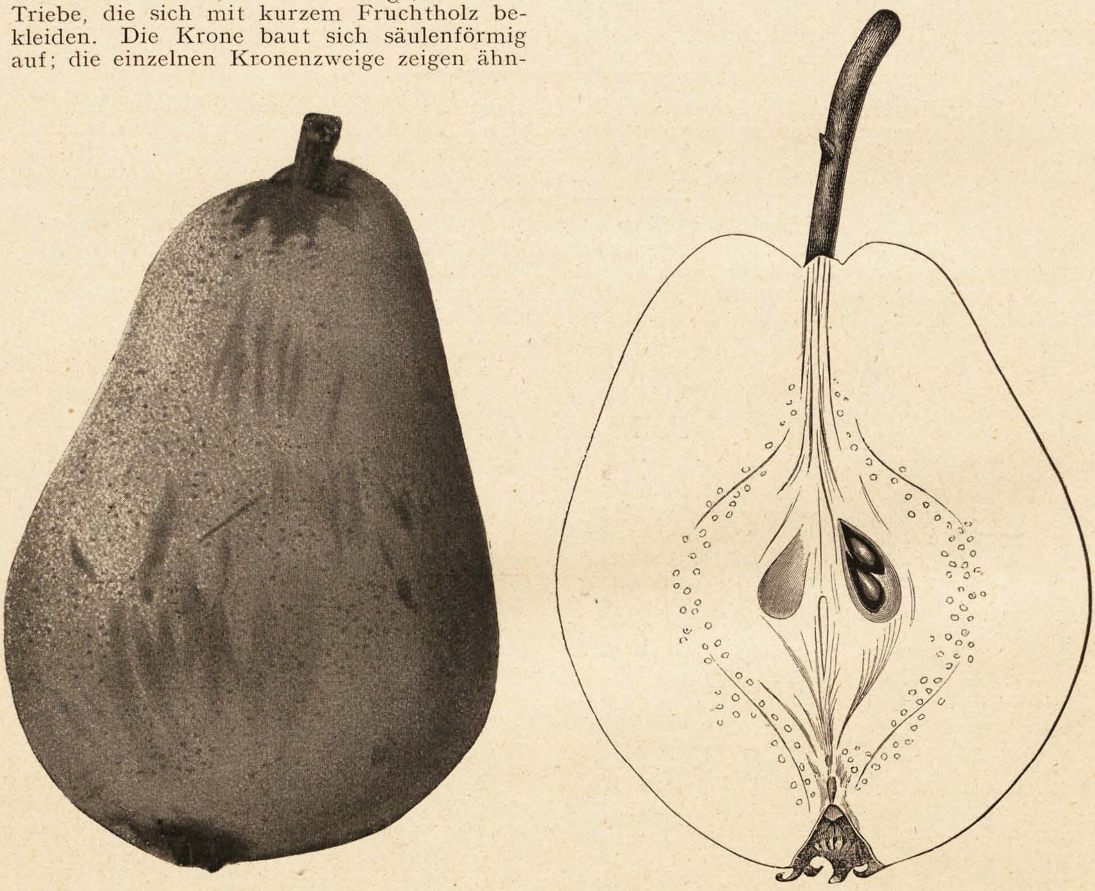
Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach" und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

nicht — wie bei den meisten in dieser Jahreszeit reifenden Birnen — nur auf einen oder wenige Tage beschränkt, sondern die ihr eigenartige feine Fruchtsäure bleibt ihr während der ganzen Lagerzeit erhalten. Von Kennern wird sie deshalb auch hoch bezahlt. Ihre Früchte entwickeln sich gleichmäßig und geben ganz wenig Ausfall. Bei ihrer reichen Fruchtbarkeit bringt sie ihrem Besitzer hohe Einnahmen. Die Schale ist nicht empfindlich und hält den Versand gut aus.

Die *Frühe von Trévoux* hat einen kräftigen, aufrechten Wuchs, sie bildet lange, schlanke Triebe, die sich mit kurzem Fruchtholz bekleiden. Die Krone baut sich säulenförmig auf; die einzelnen Kronenzweige zeigen ähnlich wie *Clapps Liebling* wenig Verzweigungen. Die Holzaugen sind klein und spitz und liegen dicht an, während die Fruchtknospen ziemlich groß und lang sind. Die Sorte ist für alle Formen geeignet; sie gedeiht auf Quitte und auf Wildling. Am Spalier erzielt man prachtvoll gefärbte Früchte. Die Blätter sind schmal und spitz, sehr fein und scharf gezahnt.

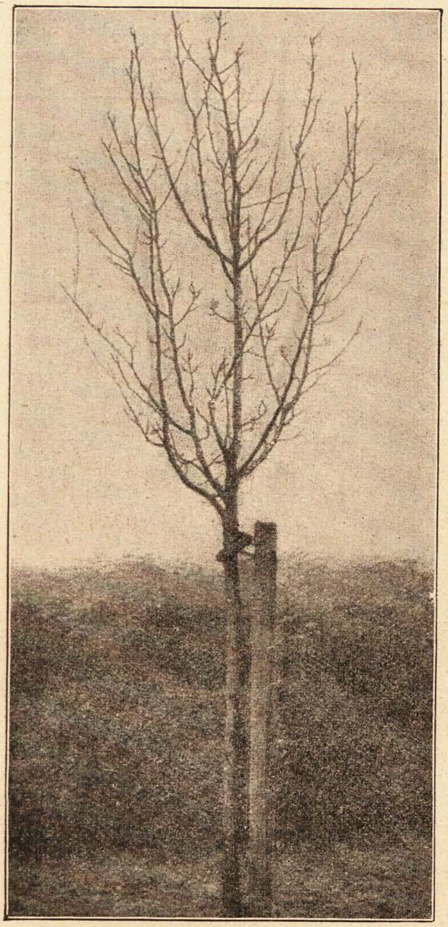
Die *Frühe von Trévoux* gedeiht noch recht gut in sandigem Boden, wenn ihr auch ein lehmiger Untergrund mehr zusagt. In geschützter, warmer Lage kommen ihre Früchte früher zur Entwicklung. Dies beeinflußt den Preis, der bei allen Frühbirnen um so höher ist, je früher sie reifen und verkauft werden können. Sie bringt im übrigen auch in weniger günstigen Lagen ihre Früchte gut zur Ausbildung, so daß sie als eine anspruchslose Sorte bezeichnet werden kann. Sie gehört nicht zu den Frühblühern, aber ihre Blüte hat eine lange Dauer und große Widerstandsfähigkeit gegen Witterungseinflüsse. Daraus folgt auch ihre reiche Tragbarkeit, die schon in jungen Jahren einsetzt. Aus allen diesen Gründen raten wir zum vermehrten Anbau dieser Sorte.*)

Mit dieser Sorte umveredelte Pyramiden zeigen mittleren Wuchs. Die Frucht erinnert in Geschmack, Farbe, Größe, wie auch sonst an *Williams Chirstbirne*; ihre Reifezeit ist 8—14 Tage früher. Während *Williams Christbirne* mehr glockenförmig, ist bei *Trévoux* die (Boden-) Kelchhöhle breiter, fast platt, Kelch flach einsitzend; die Frucht verjüngt sich dann ziemlich gleichmäßig dem Stiele zu. Eine sehr



Frühe von Trévoux.

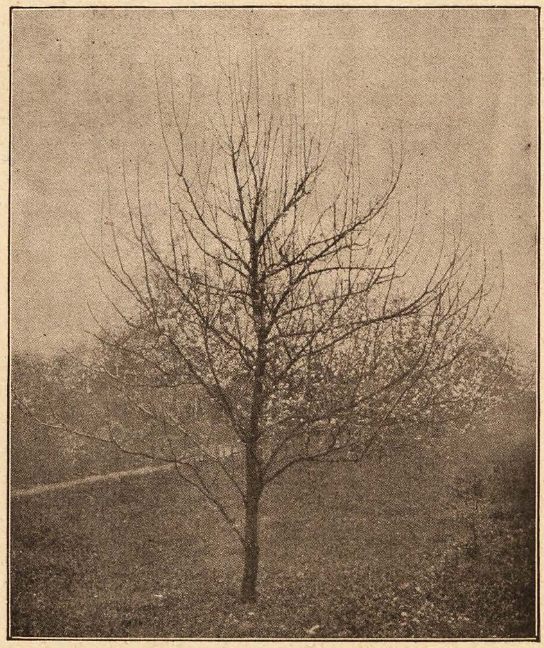
*) Aus Deutschlands Obstsorten, bearbeitet von *Müller* (Diemitz) und *Bißmann* (Gotha) Jeder Jahrgang enthält 12 farbenprächtige Obsttafeln und 12 einfarbige Abbildungen der betreffenden Bäume. Dies wertvolle für jeden Obstzüchter unentbehrliche Werk kann zum ermäßigten Preise von 4 Mk. für einen Jahrgang vom Geschäftsamt des D. P.-V. in Eisenach bezogen werden.



schlechte Eigenschaft ist, daß sie auf dem Lager, oft schon nach wenigen Tagen und bei frischem halbreifen Aussehen zu faulen anfängt. Die Fäulnisbildung zeigte sich kranzförmig um den Kelch herum; zuerst ist es eine gleichmäßige, sich direkt um den Kelch herumlegende kaum auffällige Bräunung, die sich bald verbreitert. Früchte, die so zu verderben beginnen, können für den Versand nicht mehr in Frage kommen, es sei denn, daß sie sofort Verwertung finden.
Obergärtner *Sonnenberg* in *Burg Namedy a. Rh.*

Diese Beobachtung machte Herr *Sonnenberg* in der Rheinebene, 63 m über NN auf Pyramiden. Das Faulen der Früchte habe ich auf der Höhenanlage meines Obstgutes am Rhein niemals beobachtet. Ich wurde schon früh auf diese vortreffliche Neuheit durch meinen Freund im Französischen Pomologen-Verein, dessen gewähltes Mitglied ich seit 30 Jahren bin (lange als einziger Deutscher) aufmerksam gemacht. Ich besitze sie in umgepfropften Hochstämmen; auf diesen ist der Wuchs aufrecht und gut; auf Quitte würde ich sie weniger anraten als auf Wildling. Sie wird auch auf Wildling ganz besonders schön. Gut entwickelte Früchte bei nur 300 m über NN halten fest am Baum. Ich habe seit langer Zeit stets den Frühobstbau besonders in den Vordergrund gestellt und dementsprechend von allen Obstsorten die frühesten Sorten aus allen Ländern mir verschafft und bei mir erprobt. Ich habe größere Kulturen von hochstämmigen Frühbirnen; hierunter war bisher die Sparbirne die beste und einträglichste; *Wilders frühe, Tivoli, Williams Christ* werden nicht so gut bei mir und wurden alle wieder umgepfropft. Was weniger taugt als Besseres muß rücksichtslos verschwinden. *Trévoux* ist unsere einträglichste Birne. Die ursprünglichen Hochstämme *Großer Katzenkopf* (*Catillac*), eine großartige Sorte für Schnecken etc., da sie stets auf dem Boden liegt, wurden alle umgepfropft, manche jetzt schon zum 2. und 3. Male, jetzt alle mit *Trévoux*. Von den von mir erprobten Neueinführungen ist *Trévoux* die beste, dann empfehle ich noch *Alexander Lucas, Vater Baltet* und vor allem *Jeanne d'arc*, auf die ich öfters schon seit Jahren aufmerksam machte. Es fehlt immer noch an einem Ersatz für *Diels BB*. Dafür kann in mancher Beziehung auch *Jeanne d'arc* konkurrieren.
Major Freiherr *von Solemacher - Antweiler*,
Militär-Gouvernement Brabant (Brüssel).

Die Birne „*Frühe von Trévoux*" wurde auf Hütterhof am Rhein 300 m über Meereshöhe vor 7 Jahren auf Hochstamm-Wildling zu Versuchszwecken umveredelt. Vom vierten Jahre an trägt sie mit jedem Jahre reichlicher. Unsere Bäume brachten im 7. Jahre nach der Pfropfung 200 Kilo. 50 Kilo I. Qualität wurden mit 18 Mk. bezahlt. Die Standbäume „*Großer Katzenkopf*" waren 15 Jahre, als sie mit *Frühe von Trévoux* umgepropft wurden. Der Wuchs ist stark, gedrungen aufrechtstehend, kurzes Fruchtholz, schöne geschlossene Krone. Sobald im 3. Jahre die Fruchtbarkeit einsetzt, wird der Wuchs nur mäßig. Der Baum ist gesund und gedeiht auf gut gedüngtem Boden in jeder Lage. Das mittlere Blatt ist von dunkelgrüner Farbe und wird nicht von Schädlingen befallen.



Die Blüte ist in 8 bis 14 Tagen beendet.

Reifezeit hier anfangs August, in der Rheinebene 14 Tage früher. Die Früchte sind sehr gleichmäßig und nur wenig kleine darunter. In der Reife grünlich-gelb, sonnenwärts hellgelb mit roten Streifen.

Geschmack süß-sauer, gewürzt, sehr zart und saftig. Die Frucht ist ohne Kerne und vorzüglich zum Einmachen. Sie hält sich 4—5 Wochen. Form länglich, ähnelt der *Williams Christbirne*.

Wir haben auch Früchte der „*Frühen von Trévoux*" auf Quitte. Anfangs ist der Wuchs stark, sobald die Fruchtbarkeit einsetzt, läßt er nach. Die Bäume tragen zu reich. In Holland habe ich die Sorte als Buschobst voller Früchte gesehen. Die Sorte eignet sich für alle Formen, ist aber auf Wildling vorzuziehen.

Pfropfreiser der *Frühen von Trévoux* werden zu den nachstehenden Preisen abgegeben: 20 Stück 1.60 Mk., 100 5 Mk., 1000 40 Mk.

A. Klöckner, Obergärtner in *Hütterhof*, Post Brohl a. Rh. 8031

Auf den Wert der *Frühen von Trévoux* wurde schon im Jahre 1881 in den Pom. Mon.-Heften, Seite 357, hingewiesen. Sie wurde dann von unserem verstorbenen Ehrenmitgliede *C. Mathieu* in Charlottenburg im Jahrgang 1896 der Pom. Mon.-Hefte, S. 233—235, mit einem Fruchtdurchschnitt beschrieben, den wir mit unseren heutigen Abbildungen nochmals veröffentlichen. Dann folgte im Jahrgang 1900, S. 3, eine neue Beschreibung mit farbiger Abbildung, wiederum von *C. Mathieu*. Unter „Beachtenswerte ältere und neuere Sorten von *Späth, Töbelmann* und *Mathieu*" folgte in den Pom. Mon.-Heften 1902 S. 104, nochmals ein kurzer Hinweis. 8032

Die Einheitssorten.[1]

Von Landesbauinspektor *Becker* in *Trier*.

Durch die zustimmende Äußerung von Herrn Major *Ihlefeld* in Nr. 11 der D. O.-Z. 1916, Seite 175 sehe ich mich veranlaßt, Stellung zu nehmen zu Einwürfen und Anfragen, die mir auf Grund meines Vortrages in Erfurt von verschiedenen Seiten gemacht worden sind.

Von meinen Gegnern ist mir erwidert worden, daß die Einführung einer einzigen Sorte einer bestimmten Gattung nicht zweckmäßig sei:

1. Weil der Obstzüchter mit einer größeren Zahl von Sorten den mannigfaltigen Ansprüchen seiner Kundschaft eher gerecht werden könnte.

2. Weil eine einförmige Obstversorgung dem Geschmack nicht zusage.

Alle Einwürfe sind gemacht vom engen Standpunkte des Einzelunternehmers und einzelnen Verbrauchers, während ich meine Forderung gestellt habe aus ganz allgemeinen volkswirtschaftlichen Gesichtspunkten.

Ich behaupte, daß jedes Grundstück durch Beschaffenheit und Lage für die Erzeugung einer bestimmten Sorte am geeignetsten sei und mit dieser Sorte die höchsten Erträge abwerfen könne für den Obst z ü c h t e r; der unter 1. gemachte Vorwurf aber ist gar nicht erhoben vom Obstzüchter, sondern vom Obst h ä n d l e r. Wie die Verhältnisse heute liegen, muß allerdings fast jeder Obstzüchter auch Obsthändler sein. Das ist nicht ein erwünschter Zustand und wir erstreben heute seine Beseitigung durch die Bildung von Verkaufsgenossenschaften. Durch Arbeitsteilung erzielen wir die höchsten Leistungen, nicht durch Erzeugung möglichst vieler verschiedener Gegenstände in einem Betrieb. Der Händler wird nach Einführung der Einheitssorten m. E. seine Kundschaft ebenso befriedigen können wie vorher, allerdings wird er nicht sämtliche Obstsorten im eigenen Betrieb gewinnen, sondern nur eine, und die anderen Sorten aus andern Betrieben erwerben, wo dieselben billiger und besser erstellt werden können, als von ihm selber. Dahingegen gibt er von dem Überschuß seiner Erzeugung an andere Händler ab. Besser und erstrebenswerter sind allerdings Verkaufsgenossenschaften und strenge Trennung von Obsthandel und Obstzucht.

Damit ist auch ohne weiteres Punkt 2 erledigt; selbstverständlich braucht um der Einheitssorten willen keine einzige Sorte in Deutschland zu verschwinden, denn es ist doch der Fall denkbar, daß jede unserer Obstsorten in irgend einem Bezirke Deutschlands als wirtschaftlichste Obstsorte zur Einheitssorte erklärt wird. Kann eine Obstsorte das nicht erreichen, dann muß sie mit Recht verschwinden, denn man kann doch niemand zumuten, aus irgend welchen ideellen Gesichtspunkten eine bestimmte Sorte zu züchten. Die Einheitssorte soll den landwirtschaftlichen Zweck verfolgen, die bestmögliche Ausnutzung des Geländes zu gestatten und den handelswirtschaftlichen durch Erzielung einer möglichst großen Menge gleichartigen Obstes — das immer von derselben bekannten Stelle bezogen werden kann — die Beschaffung billigen Obstes zu ermöglichen. Das Ziel der Bestrebungen nach Einheitssorten ist in erster Linie nicht eine a l l g e m e i n e Sorteneinschränkung, sondern eine ö r t l i c h e Sortenbeschränkung.

Inzwischen ist die Frage der Einheitssorten für die Rheinprovinz in einer Weise gelöst worden, die den von mir gestellten Forderungen zwar nicht ganz entspricht, aber denselben doch so nahe kommt, daß ich praktisch damit zufrieden bin, weil ich anerkennen muß, daß ein Ziel erreicht ist, das bei der heute noch zahlreichen Gegnerschaft als befriedigend erachtet werden muß.

Das Normalsortiment der rheinischen Landwirtschaftskammer hatte bisher schon die erfreulich geringe Zahl von 10 Äpfel- und 6 Birnensorten. Man war damit nicht zufrieden, sondern hat neue Sortimente für die einzelnen Kreise aufgestellt, in denen man sich mit 3 bis höchstens 6 Äpfelsorten und 1 bis höchstens 3 Birnensorten begnügte. Daß man namentlich in gebirgigem Gelände auch für einen kleinen Bezirk nicht mit einer Sorte auskommen kann, ergibt sich schon aus den verschiedenen Meereshöhen der für Obstzucht in Betracht kommenden Grundstücke. Berück

sichtigt man ferner, daß man in einem Bezirk von der Größe eines Kreises noch mit sehr mannigfaltigen Bodenverhältnissen rechnen muß, so ist klar, daß man eine Zahl von drei Einheitssorten in Äpfeln für einen solchen Bezirk mitunter rechtfertigen kann. Eine Zahl von 6, meist auch 5 Äpfelsorten halte ich aber für einen Bezirk von der Größe eines preußischen Kreises noch für zu viel, immerhin ist der Fortschritt bedeutend, wenn man bedenkt, daß früher in 10 Sorten Mißgriffe möglich waren.

Von den bisher im Anbausortiment enthaltenen Apfelsorten ist keine ausgefallen, also eine allgemeine Sorteneinschränkung hat nicht stattgefunden. Aber zweifelsohne wird durch die örtliche Sortenbeschränkung künftig eine erhebliche Menge Obst für einen wirtschaftlichen Handel frei werden, d. h. für die Obstversorgung der Allgemeinheit, weil in den einzelnen Obstbaubezirken eine erheblich größere Menge e i n h e i t l i c h e n Obstes gezogen werden wird und darauf muß es um der vaterländischen Obstversorgung willen allein ankommen. Wir hätten also schon einen erheblichen wirtschaftlichen Vorteil erzielt, selbst wenn wir in Zukunft nicht mehr Obst erzeugen wie bisher, weil künftig die für den Handel frei werdenden Überschüsse nicht mehr über die ganze Rheinprovinz zerstreut, sondern in einzelnen kleineren Bezirken gesammelt sind. Der unmittelbare Erfolg ist, daß viele kleinere Obstmengen, die wegen ihres geringen Umfanges früher für den Handel nicht verwertbar waren und günstigen Falles unter Preis weggegeben werden mußten, nunmehr leicht zu wirtschaftlich verwertbaren Sendungen gesammelt werden können.

Tatsächlich werden wir aber auch mehr Obst erzeugen, weil durch Beschränkung auf wenige für die Gegend geeignete Sorten Mißgriffe in der Sortenwahl seltener werden und damit der durchschnittliche Ertrag des einzelnen Baumes größer werden wird. 8027

Die Obsterzeugung Deutschlands.*)

Von *E. Mazarin*, Kreisobstbauinspektor in *Worms a. Rh.*

(Fortsetzung und Schluß.)

Vergleicht man nun diese Obsterzeugung mit der Einfuhr aus dem Auslande, so ergibt sich, daß auch in Jahren mit sehr großer Obsternte eine Obsteinfuhr bleibt, während die Ausfuhr nur wenig steigt. Tabelle 7, 8, 9.

T a b e l l e 7.

V e r g l e i c h s p r o d u k t o n m i t E i n- u n d A u s f u h r.

Obstart	Jahr	Ertrag pr. Baum in kg rund	Einfuhr in 100 kg	Ausfuhr in 100 kg
Äpfel	1900	21	1 248 745	30 034
	1901	10	1 182 237	27 109
	1902	13	1 126 354	27 723
	1903	12	1 373 909	28 191
	1904	23	1 298 811	23 975
	1905	6	1 324 331	17 546
	1906	7	1 659 636	19 940
	1907	10	1 871 590	14 022
	1908	23	1 800 174	22 408
	1909	14	2 044 498	14 382
	1910	30	1 220 488	41 926
	1911	11	2 068 095	17 608
	1912	20	1 973 326	15 796
	1913	7	4 400 476	28 101
	1914			
	1915			
Kirschen und Weichseln	1900	11	47 895	30 985
	1901	16	38 375	24 301
	1902	11	45 207	13 736
	1903	4	39 005	17 206
	1904	10	53 558	21 551
	1905	8	48 413	21 926
	1906	7	51 529	12 284
	1907	6	63 391	21 847
	1908	5	71 352	13 865
	1909	7	111 541	15 894
	1910	3	48 379	5 864
	1911	9	62 541	22 730
	1912	3	97 429	13 636
	1913	1	82 873	3 551
	1914			
	1915			
Frische Weintrauben	1900		104 547	478
	1901		142 339	463
	1902		192 837	479
	1903		215 266	701
	1904		241 726	842
	1905		220 616	621
	1906		265 830	56
	1907		353 223	714
	1908		398 635	762
	1909		376 837	820
	1910		263 612	671
	1911		358 251	763
	1912		350 942	978
	1913		384 269	1 823
	1914			
	1915			
Birnen und Quitten	1900	33	253 566	18 326
	1901	9	273 078	12 432
	1902	10	258 692	18 245
	1903	8	246 825	25 703
	1904	22	315 217	28 640
	1905	11	341 833	24 725
	1906	10	365 579	28 249
	1907	15	431 995	29 148
	1908	14	235 698	13 702
	1909	16	604 905	23 100
	1910	10	332 910	26 269
	1911	20	375 451	15 728
	1912	17	586 420	24 665
	1913	8	384 137	23 953
	1914	—	—	—
	1915	—	—	—
Zwetschen	1900	14	147 655	39 018
	1901	11	112 878	18 007
	1902	1	195 570	112 265

*) Siehe auch D. O.-Z. 1916, S. 193.

Obstart	Jahr	Ertrag pr. Baum in kg rund	Einfuhr in 100 kg	Ausfuhr in 100 kg
	1903	3	183 644	216 281
	1904	13	136 660	39 092
	1905	6	224 870	75 318
	1906	7	155 201	221 142
	1907	15	35 474	37 097
	1908	5	224 513	39 160
	1909	4	310 348	63 094
	1910	1	134 055	89 097
	1911	7	70 878	39 889
	1912	6	464 293	41 390
	1913	6	94 101	157 543
	1914	—	—	—
	1915	—	—	—

Tabelle 8.

Obstart	Jahr	Ertrag per Baum in kg	Einfuhr in 100 kg	Ausfuhr in 100 kg
Aprikosen Pfirsiche	1907	3,2	66 678	974
	1908	3,6	49 435	676
	1909	7,6	101 577	784
	1910	5,2	28 050	561
	1911	6,6	38 772	siehe
	1912	0,8	30 791	Mirabell.
	1913	0,2	38 100	
	1914	—		
	1915	—		
Walnüsse usw. Nüsse	1907	19	75 166	2 984
	1908	11	95 538	1 206
	1909	6	100 730	1 449
	1910	4	76 426	1 866
	1911	3	110 233	1 501
	1912	10	81 756	3 177
	1913	0,5	90 555	1 216
	1914			
	1915			
Erdbeeren	1907		22 096	441
	1908		26 466	487
	1909		37 432	300
	1910		46 185	210
	1911		48 467	719
	1912		69 186	1 515
	1913		84 384	1 308
	1914			
	1915			
Hagebutten H. Schlehen usw.	1907		301	420
	1908		385	134
	1909		260	64
	1910		568	226
	1911		551	siehe
	1912		624	Mirabell.
	1913		662	
	1914			
	1915			

Obstart	Jahr	Einfuhr in 100 kg	Ausfuhr in 100 kg Gesamte Aprikosen, Pfirsich, Schlehen
Mirabellen Reineclauden Mispel	1907	50 130	8 425
	1908	55 606	6 454
	1909	51 059	11 302
	1910	47 707	5 666
	1911	40 295	7 629
	1912	577 39	4 866
	1913	80 440	15 199
	1914		
	1915		
Haseln. und Kerne	1907	81 732	320
	1908	97 834	216
	1909	95 697	238
	1910	95 929	398
	1911	108 889	
	1912	89 233	
	1913	108 768	
	1914		
	1915		
Him- und Johannis-, Stachel-, Heidel- und Preiselbeeren	1907	148 055	30 468
	1908	195 973	24 745
	1909	221 812	21 781
	1910	163 095	30 985
	1911	124 362	24 013
	1912	197 359	19 293
	1913	157 682	20 430
	1914		
	1915		
eßbare Kastanien	1907	36 983	—
	1908	30 239	—
	1909	33 792	
	1910	37	
	1911	37 750	
	1912	35 240	
	1913	41 470	
	1914		
	1915		

Zu Tabelle 8. Bei Aprikosen und Pfirsichen sieht man ganz deutlich, daß die Einfuhr mit der Produktion nicht in Einklang gebracht wird, denn im Jahre 1909 mit hoher Ernte ist große Einfuhr, im Jahre 1912 mit kleiner Ernte kleine Einfuhr. Man kauft Mengen, wenn Ware billig ist!

Bei den Walnüssen und Haselnüssen läßt sich der Ernteeinfluß auf die Einfuhr nachweisen. Bei den anderen Obstarten läßt sich der Einfluß der Ernte nicht nachprüfen, die Einfuhr bleibt sich ziemlich gleich.

Tabelle 9.

Vergleich Produktion mit Ein- und Ausfuhr.

Obstart	Jahr	Ertrag per Baum in kg	Einfuhr in 100 kg	Ausfuhr in 100 kg
Ring- und Scheibenapf. Apfelschnitt.	1907	10	140 833	
	1908	23	132 910	
	1909	14	117 388	
	1910	30	104 135	
Wert 26—65 Mk.	1911	11	115 654	
	1912	20	135 717	
	1913	7	147 483	
	1914			
	1915			
Verwendbare Abfälle von Äpfel und Birnen	1907		28 803	
	1908		25 528	
	1909		22 195	
	1910		31 178	
	1911		11 189	
Wert Mk. 20	1912		20 050	
	1913		12 713	

Obstart	Jahr	Ertrag per Baum in kg	Einfuhr in 100 kg	Ausfuhr in 100 kg
	1914			
	1915			
Anderes Obst	1907			2 740
getrocknetes	1908			2 908
gedörrt	1909			7 312
	1910			17 358
Wert	1911			6 214
58 Mark	1912			14 557
	1913			28 756
	1914			
	1915			
Zwetschen	1907	15	33 779	
gedörrt	1908	5	38 000	
Wert	1909	4	39 246	
42—60.—	1910	1	32 809	
1.100 Fr.	1911	7	28 568	
	1912	6	24 520	
	1913	6	41 075	
	1914			
	1915			
Kirschen	1907		1 329	
Preiselbeeren	1908		1 278	
Prünellen	1909		1 384	
	1910		1 348	
Wert	1911		1 309	
47—104	1912		849	
85	1913		1 140	
	1914			
	1915			
Aprikosen	1907	3,2	705	
Pfirsiche	1908	3,6	2 680	
Wert	1909	7,6	2 295	
118 Mark	1910	5,2	2 637	
	1911	6,6	2 328	
	1912	0,8	4 826	
	1913	0,2	3 204	
	1914			
	1915			
Obst zer-	1907		4 503	352
kleinert	1908		85 296	387
Mus usw.	1909		3 606	Wert 212
	1910		3 902	47 M. 746
gegoren	1911		1 984	866
Wert	1912		909	349
45 Mk.	1913		1 607	1 656
	1914			
	1915			

Diese Tabelle 9 zeigt, daß neben der Roheinfuhr eine recht rege und sich ohne Einfluß der Ernte gleichbleibende Einfuhr von Trockenäpfeln, Trockenbirnen, Trockenzwetschen läuft. Nur bei Trockenaprikosen und -Pfirsichen schwanken die Einfuhren und zeigen in schlechten Jahren wie 1912—1913 fast eine Verdopplung.

Hiernach ist entweder der Anbau zu gering, oder der Umsatz geht nicht in genügend raschen Bahnen, oder auch die Erntemengen in guten Jahren werden nicht genügend rasch in Dauerware verwandelt und der Ertragsverlust ist in solchen Jahren groß. Dieser Warenvorrat fehlt dann in Jahren mit geringer Ernte.

Aus den Zahlen in Tabelle 7 ist leicht ersichtlich, daß trotz reicher Äpfelernte eine Einfuhr von 1 000 000 dz bleibt, in ärmeren Jahren die Einfuhr entsprechend steigt.

Dagegen läßt sich bei Birnen nicht ersehen, warum wir solche einführen, es müßte denn sein, daß die Frühreife des Auslandes die Einfuhr mit Frühbirnen und die Güte der Winterbirnen die Einfuhr begünstigt.

Hier müßte es möglich sein, ohne Einfuhr auszukommen, dasselbe gilt für die Kirschen.

Anders ist es bei den Zwetschen. Hier zeigt sich bei geringeren Jahren große Einfuhr, bei reichen Ernten kleinere Einfuhr.

Die Tabelle 10 (Johannis- und Stachelbeeren, zeigt, wie wir neben den 60- bis 80 000 dz Preisel- und Blaubeeren in guten Jahren auch noch 40- bis 60 000 dz Johannis- und Stachelbeeren einführen müssen. Auch hier scheint es fraglich, ob nur der Produktionsausfall allein schuld ist, oder ob nicht die billigeren ausländischen Produktionskosten und leichterer Bezug den Ausschlag geben.

Aus dem Vorhergehenden ergibt sich, daß der Bedarf der Bevölkerung nicht im Inlande gedeckt wird und je nach Jahrgang eine Mehreinfuhr von 6- bis 9 000 000 dz rohes Obst nötig wird, bezw. zum Teil als getrocknete Ware verwandelt zur Einfuhr gelangt.

Die nachstehenden Tabellen der Obstproduktion im Deutschen Reich der Jahre 1912 und 1913, sowie die Ein- und Ausfuhr dieser Jahre ergeben ein gutes Bild eines fast guten und eines geringen Jahres.

Tabelle 10.

Ein- und Ausfuhr (von Johannis-, Stachel-, Heidel-, Preiselbeeren usw.).

Jahr 1913 Name des Einfuhrlandes	April dz 100 kg	Mai dz	Juni dz	Juli dz	Aug. dz	Sept. dz	Okt. dz	Nov. dz	Dez. dz	Jan.—Dez. dz 157 682
Italien	—	13	14	10	363	1 046	2 006	1 904	2 303	9 020
Niederlande . . .	—	1 406	19 889	20 815	1 455	447	23	4	3	44 077
Österreich-Ungarn	3	209	775	7 357	5 148	4 839	526	1 731	586	21 658
Rußland	15	15	40	1 270	1 764	629	1 115	535	56	5 687
Finland	184	295	99	100	57	732	20 625	8 412	2 244	33 329
Schweden	15	—	—	5	7 300	25 912	4 435	2	91	37 760
Ausfuhr										20 430
Großbritannien. .	—	4	31	9 139	2 962	113	60	41	—	12 350
Schweiz	—	—	45	3 150	1 717	358	254	18	1	5 543

1914 wurden bis Juni 13 466 dz Stachel- und Johannisbeeren eingeführt.

Obstertrag im Deutschen Reich 1912.

Obstart	Pflanzenzahl	Durchschn.-Ertrag pro Baum kg	Ertrag in 100 kg	Preis für 100 kg Mark	Ertragswert in Mark
Äpfel	49 744 082	20,4	10 147 792	11.40	115 684 828
Birnen	22 200 657	17	3 744 111	10.70	40 382 987
Quitten	378 400	10	37 840	30.—	1 135 200
Mispel und Speierlinge	170 000	20	34 000	30.—	1 020 000
Zwetschen	50 000 000	6	3 000 000	8.64	25 920 000
Pflaumen.	1 440 000	16	230 400	24.—	5 529 600
Mirabellen	1 200 000	41	492 000	36.—	17 712 000
Reineclauden	1 100 000	20	220 000	30.—	6 600 000
Kirschen sauer	3 218 848	3	96 565	40.—	3 862 600
Kirschen süß	13 000 000	3	390 000	34.33	13 388 700
Pfirsiche	1 285 447	0,3	3 856	65.52	252 645
Aprikosen	511 679	1	5 116	62.92	321 898
Walnüsse	1 573 437	10	157 343	31.11	4 894 940
Haselnüsse	40 000	0,5	200	30.—	6 000
Maulbeeren	16 920	1,0	1 692	30.—	50 760
Johannisbeeren	187 884 995	2,1	3 945 584	32.—	126 258 688
Stachelbeeren	41 890 943	3	1 256 728	20.—	25 134 560
Himbeeren	755 Hektar	4500	33 975	36.—	1 223 100
Erdbeeren	2561 ,,	5500	140 855	40.—	5 634 200
Brombeeren	Pfl. 84 600	5	4 230	40.—	169 200
Weintrauben	1 600 000	3	48 000	45.—	2 160 000
Mandeln	20 000	20	2 000	25.—	100 000
Gesamtproduktion . . .			24 022 287		397 441 906

Einfuhr 1912. **Ausfuhr 1912.**

Warengattung	Einfuhr: Mengen in dz= 100 kg	Einfuhr: Wert in 1000 Mk.	Einfuhr: Einh.-Wert dz	Ausfuhr: Mengen in dz = 100 kg	Ausfuhr: Wert in 1000 Mk.	Ausfuhr: Einh.-Wert dz
Äpfel	1 964 908	19 669		15 665	346	
Birnen, Quitten.	586 152	11 072		24 637	899	
Zwetschen	464 293	8 942		40 925	621	
Mirabellen, Reineclauden, Mispeln	77 539	2 326		13 636		
Kirschen, Weichseln	97 429	3 507		4 866	566	
Pfirs., Aprikosen	30 491	1 386			150	
Walnüsse, Paran.	81 756	4 603		3 171	174	
Haselnüsse	89 232	6 181				
Johannis-, Stachel-, Heidel- und Preiselbeeren	197 359	6 424		19 283	944	
Erdbeeren, Himbeeren	69 186	2 767		1 505	87	
Hagebutten, Schlehen	624	10				
Tafeltrauben	350 942	13 059		0 978	66	
A.	4 010 211	79 946		124 666	3 853	
Getrocknete:						
Äpfel, Birnen	135 717	11 251				
Abfall-Äpfel, Birnen	20 050	555				
Aprik., Pfirsiche	48 267	5 946				
Zwetschen	245 209	14 001		15 680	1 081	
Kirschen, Prünellen	8 530	862				
Obst zerkleinert, Mus	9 091	364		349	30	
B.	466 864	32 979		16 029	1 111	
Umrechnung B. Dörrobst in Rohobst						
Äpfel, Birnen 8,5	1 163 594					
Abfälle 15	300 750			133 280		
Aprikosen, Pfirsiche 10	482 670					
Zwetschen 3,5	858 231					
Kirschen und Prünellen . . . 4	34 120					
Mus 2	18 182			698		
	2 857 547			133 978		
Gesamteinfuhr A.	4 010 211	79 946		124 666	3 853	
B.	2 857 547	32 979		133 978	1 111	
	6 867 758	112 925		258 644	4 964	
Ab Ausfuhr	258 644	4 964				
Mehreinfuhr	6 609 114	107 961				

Obstertrag im Deutschen Reich 1913.

Obstart	Pflanzenzahl	Durchschn.-Ertrag pro Baum kg	Ertrag in 100 kg	Preis für 100 kg Mark	Ertragswert in Mark
Äpfel	49 744 082	7	3 482 085	19.—	66 159 615
Birnen	22 200 657	8	1 776 052	22.70	40 316 380
Quitten	378 400	9	34 056	30.—	1 021 680
Mispel und Speierlinge	170 000	18	30 600	32.—	979 200
Zwetschen	50 000 000	6,2	3 100 000	8.20	25 420 000
Pflaumen	1 440 000	15	216 000	30.—	6 480 000
Mirabellen	1 200 000	24	288 000	40.—	11 520 000
Reineclauden	1 100 000	18	198 000	32.—	6 336 000
Kirschen sauer	3 218 848	3	96 565	40.—	3 862 600
Kirschen süß	13 000 000	1	130 000	46.—	5 980 000
Pfirsiche	1 285 447	2	25 708	80.—	2 056 640
Aprikosen	511 679	0,16	818	73.—	59 714
Walnüsse	1 573 437	0,5	7 867	49.—	385 483
Haselnüsse	40 000	0,25	100	40.—	4 000
Maulbeeren	16 920	10	1 692	40.—	67 680
Johannisbeeren	187 884 995	2	3 757 700	30.—	112 731 000
Stachelbeeren	41 890 943	2	837 818	26.—	21 783 268
Brombeeren	Pfl. 84 600	4	3 384	50.—	169 200
Weintrauben	1 600 000	3	48 000	40.—	1 920 000
Mandeln	20 000	0,1	20	30.—	600
Himbeeren	755 Hektar	4000	30 200	40.—	1 208 000
Erdbeeren	2561 ,,	5000	128 050	40.—	5 122 000
Gesamtproduktion			14 192 715		313 583 060

Warenverpackung roh	Einfuhr 1913. Mengen in 100 kg	Einfuhr 1913. Wert in 1000 Mk.	Einfuhr 1913. Einh.-Preis dz Mark	Ausfuhr 1913. Mengen in 100 kg	Ausfuhr 1913. Wert in 1000 Mk.	Ausfuhr 1913. Einh.-Preis dz Mark
Tafeltrauben	384 180	13 663	35.57	1 718	134	78.—
Haselnüsse	108 768	7 341	67.00	1 216	97	80.—
Walnüsse	90 555	6 220	69.00	—		
Äpfel	4 400 474	45 969	10.45	28 101	564	20.07
Birnen, Quitten	384 137	8 375	21.80	23 953	820	34.23
Pfirsiche, Aprikosen	38 100	1 970	52.00	15 199	330	21.71
Zwetschen	94 101	1 077	11.45	157 534	1 791	11.37
Mirabellen, Reineclauden, Mispeln	80 440	2 815	35.00			
Kirschen, Weichseln	82 873	4 558	55.00	3 551	204	57.—
Erd- und Himbeeren	84 384	2 932	34.75	1 308	85	65.—
Johannis-, Stachel-, Heidel- und Preiselbeeren	157 682	5 323	33.76	20 430	1 011	49.49
Hagebutten, Schlehen	662	11	17.00	—	—	—
A.	5 906 356	100 254		253 019	5 036	
Getrocknete:						
Äpfel, Birnen	147 483	9 504	64.00	28 756	1 676	58.00
Abfall-Äpfel, Birnen	12 713	254	20.00			
Aprikosen, Pfirsiche	32 046	3 788	118.20			
Zwetschen	410 759	22 644	55.00			
Kirschen, Prünellen usw.	11 400	967	85.00			
Obst zerkleinert, Mus gegoren	16 073	723	45.00	1 656	78	47.10
B.	630 474	37 880		30 412	1 754	
Umrechnung B. Dörrobst in Rohobst						
Äpfel, Birnen 8,5	1 253 605			244 426		
Abfall-Äpfel und Birnen 15	190 695					
Aprikosen, Pfirsich 10	320 046					
Zwetschen 3,5	1 437 656					
Kirschen, Prünellen 4	45 600					
Mus 2	32 146			3 312		
	3 279 748			247 738		
Also Rohobst-Gesamteinfuhr A.	5 906 356	100 254		253 019	5 036	
B.	3 279 748	37 880		247 738	1 754	
	9 186 104	138 134		500 757	6 790	
Ab Ausfuhr	500 757	6 790				
Mehreinfuhr	8 685 347	131 344				

Obstertrag im Deutschen Reich 1914.

Obstart	Pflanzenzahl	Durchschn. Ertrag pro Baum Kilo	Ertrag in 100 Kilo	Preis für 100 Kilo Mk.	Ertragswert in Mk.
Äpfel	49 744 082	12,45	6 193 138	12.30	76 175 597
Birnen	22 200 657	12,6	2 797 283	11.—	30 770 113
Quitten	378 400	11	41 624	15.—	624 360
Mispel, Speierl. . .		19	32 301	14.—	452 214
Zwetschen	50 000 000	11	5 500 000	16.70	36 850 000
Pflaumen	1 440 000	20	288 000	22.—	6 336 000
Mirabellen	1 200 000	32	384 000	24.—	9 219 000
Reineclauden . . .	1 100 000	22	242 000	16.—	3 872 000
Kirschen, sauer . .	3 218 848	9	289 000	20.—	5 780 000
Kirschen, süß . . .	13 000 000	10,6	1 378 000	21.—	28 938 000
Pfirsiche	1 285 000	8,4	107 967	15.90	1 716 675
Aprikosen	511 679	12,6	65 072	26.—	1 691 872
Walnüsse	1 573 437	8,4	132 169	25.—	3 304 225
Haselnüsse	40 000	0,5	200	24.—	4 800
Maulbeeren	16 000	12	2 030	20.—	40 600
Johannisbeeren .	187 884 995	2	3 757 700	30.—	112 731 000
Stachelbeeren . . .	41 890 943	2	837 818	24.—	20 107 632
Erdbeeren	2 561 Hekt.	5000	128 050	40.—	3 122 000
Brombeeren . . .	84 600	5	4 230	40.—	169 200
Himbeeren	755 Hekt.	4500	30 200	60.—	1 812 000
Weintrauben . . .	1 600 000	3,5	56 000	30.—	1 680 000
Mandeln	20 000	2	400	25.—	10 000
			22 267 182		347 407 288

Die Gesamtproduktion beträgt 1914	22 260 182 dz	=	347 407 288	Mk.
Die Mehreinfuhr .	2 456 874 ,,	=	39 881 000	,,
Der Obstbedarf war somit	24 717 056 dz	=	387 288 288	Mk.

Das Jahr 1915 ist in Äpfeln und Pfirsichen besser als 1912 gewesen. Durch regelrechtes Aufsammeln sind große Posten gerettet. Der Obstbedarf war sehr groß und konnte man viel länger als in anderen Jahren deutsches Obst auf den Märkten finden.

Einfuhr 1914. Ausfuhr 1914.

Waren-Verpackung roh	e. Mengen in 100 Kilo b. 1. August	Wert in 1000 Mk.	d. geschätzt Mengen in 100 Kilo b. 1. Dezbr.	Wert in 1000 Mk.	Mengen in 100 Kilo	Wert in 1000 Mk.
Tafeltrauben	7 876	280				
Haselnüsse	18 847	1 262				
Walnüsse	10 932	754			636	52
Äpfel	227 751	2 380	110 000	1 210	2 959	119
Birnen	6 059	132	315 400	6 623	557	54
Pfirsiche	2 594	135	24 100	1 253	83	14
Zwetschen	88	1	84 154	1 009	364	3
Mirabellen u. Reineclauden	5 665	198				
Kirschen, Weichsel . . .	85 336	4 693	18 130	998	2 480	129
Erd- und Himbeeren . .	23 726	825	67 500	2 361	15	2
Johannis, Stachel-, Heidel- und Preiselbeeren . . .	23 432	791	100 000	3 400	700	30
Hagebutten u. Schlehen .	12					
	412 318	11 451	719 284	16 854	7 794	403
D.	7 19 284	16 854				
	1 131 602	28 305				
A. Getrocknete Äpfel und Birnen	80 638	5 161	2 462	157		
Abfälle: Äpfel und Birnen	1 887	38				
Aprikosen und Pfirsiche	11 131	1 316			9 610	625
Zwetschen	114 455	6 295	42 100	210		
Kirschen, Prünell.	3 106	264				
Obst zerkleinert, Mus geg. .	4 098	184			383	22
		13 258	44 562	367		647
B. umgerechnet		368				
		13 625				

Waren-Verpackung roh	Einfuhr 1914. e. Mengen in 100 Kilo b. 1. August	Wert in 1000 Mk.	d. geschätzt Mengen in 100 Kilo b. 1. Dzbr.	Wert in 1000 Mk.	Ausfuhr 1914. Mengen in 100 Kilo	Wert in 1000 Mk.
Äpfel und Birnen	685 423		21 927		816 685	
Abfälle: Äpfel und Birnen	28 305					
Aprikosen und Pfirsiche .	111 310					
Zwetschen	400 592		147 350			
Kirschen, Prünell.	12 424					
Obst, zerkleinert, Mus . .	8 186				766	
	1 246 240		169 277		82 451	
D.	169 277					
also Rohobst . . .	1 415 517					
Gesamteinfuhr A.	1 131 602	28 305			7 794	403
B.	1 415 517	13 626			82 451	647
	2 547 119	41 931			90 245	1 050
Ab Ausfuhr	90 245	1 050				
Mehreinfuhr	2 456 874	39 881				

Hiernach beträgt 1912 die Produktion	24 022 287 dz	=	397 441 906 Mk.	
Die Mehreinfuhr	6 609 114 ,,	=	107 961 000 ,,	
Der Obstbedarf war somit	30 631 401 dz	=	505 402 906 Mk.	
Die Produktion 1913 beträgt	14 192 715 dz	=	313 583 060 Mk.	
Die Mehreinfuhr	8 685 347 ,,	=	131 344 000 ,,	
Der Obstbedarf war somit	22 878 062 dz	=	444 927 060 Mk.	
Die Produktion 1914 beträgt	22 267 182 dz	=	347 407 288 Mk.	
Die Mehreinfuhr	2 456 874 ,,	=	39 881 000 ,,	
Der Obstbedarf war somit	24 724 056 dz	=	387 288 288 Mk.	
Die Durchschnittsproduktion ist	22 300 000 dz	=	325 000 000 Mk.	

Laut Angabe des Kaiserl. Statist. Amtes werden in gewöhnlichen Jahren benötigt Mk. 6,34 pro Kopf ist ca. 405 760 000 Mk., was auf den Kopf der Bevölkerung trägt: 36,5 kg pro Jahr oder pro Tag 100 gr.

Wir ersehen aus Obigem, daß 1913 die Produktion nicht genügte, dagegen 1912 hätte genügen müssen. Im Jahre 1912 wurde aber dennoch viel eingeführt, weil erstens 1911 ein geringes Jahr war und dazu kommt eben die übliche Einfuhr von ca. 6- bis 9 000 000 dz.

Die Durchschnittsobsternten brauchen nur um wenige % entsprechend der Bevölkerungszunahme gesteigert werden. Dies könnte geschen erstens durch Mehranbau der noch an Pflanzenzahl als zu wenig erkannten Obstarten, zweitens aber und hier liegt der Hauptpunkt, durch Ausnützung aller technischen Mittel zur Haltbarmachung des Obstes, insbesondere Einlagerung haltbarer Sorten für den Winter drittens rasche Sammeltätigkeit des Obstes, insbesondere in reichen Erntejahren, damit alles bis aufs Kleinste verwertet wird.

Hierdurch würden wir sicher bald in die Lage versetzt werden, den Volksbedarf an Obst im Lande selbst zu decken. Für das Luxusobst kann aber dann auch ein hoher Einfuhrzoll gefordert und bezahlt werden.

Unser Bestreben muß also sein, pro Kopf der Bevölkerung 40 kg Obst zu erzeugen oder rund 28 Millionen dz Obst, um dies der Bevölkerung zuzuführen.

Dies ist meiner Ansicht nach umsomehr erreichbar, als in gewöhnlichen Jahren, wie ich in der Einleitung schon bemerkte, große Mengen Obst, oft bis zu 20 % der Ernte unter den Bäumen, im Keller zu Grunde geht, oder als minderwertig ans Vieh verfüttert, oder nur zum Teil im Haushalt des Züchters in richtiger Weise verarbeitet oder haltbar gemacht wird.

Es sind dies einige Millionen dz, die dem Volke verloren gehen, die aber zum größten Teil im Interesse des Gesamtvolkes, auch in Friedenszeiten geerntet werden müssen. 1761

Obstbau in Litauen.

Von *M. Tessenow* in *Posen*, z. Z. im Felde.

Überraschend schnell zieht hier der Frühling ins Land. Anfang April lag noch Schnee an den Höhen, welche die Memel auf ihrem Lauf begleiten, 14 Tage später blühten Veilchen und Leberblümchen, Anfang Mai badeten wir im Flusse bei drückender Hitze und jetzt, Anfang Juni, stehen Getreide und Kleefelder in solcher Pracht, wie ich sie in den fruchtbarsten Gauen Deutschlands in dieser Jahreszeit nicht besser gesehen habe. Der aus Kurland gebürtige Herr Geh. Landesökonomierat Prof. Dr. *Hareloe* erzählte einmal, daß in Ruß-

land weite Waldstrecken abgestorben wären, weil durch die große Sonnenwärme die Kronen der Bäume grünten und Blätter trieben, während der Boden noch gefroren war. Dieser schroffe Temperaturwechsel, verursacht durch die kontinentale Lage, bedingt eine schnelle Bestellung des Landes. Im allgemeinen ist die Saat- und Pflanzzeit etwa 4 Wochen später als in Mitteldeutschland, während die Erntezeit die gleiche ist; soviel schneller reifen hier Feld- und Gartenfrüchte.

Von Galizien bis Litauen durchwanderten wir während des Krieges die weiten Gefilde Rußlands. Ausnahmslos finden wir auf dem Lande Holzhäuser mit Stroh oder Schindel gedeckt; durchweg in dem denkbar schlechtesten Zustande. Aber Kultur- und Bodenverhältnisse sind sehr verschieden, wovon der Obstbau ein beredtes Zeugnis gibt. Die wilden Apfel- und Birnbäume, die in dem östlichen Galizien, im Gouvernement Lublin und in anderen Gouvernements Rußlands zum steten Besitz des Bauerngehöfts gehören, verschwinden in Litauen ganz, dafür überragen prächtige Apfel-, Birnen- und Kirschbäume das Bauernhaus. Meist umgibt ein umzäunter Obstgarten alle Gebäude des Bauerngehöftes; so daß die einzelnen Häuser in dem Grün der Bäume ganz verschwinden. Vorherrschend sind saure Kirschbäume, welche oft, nah beieinander stehend, heckenartig den Garten begrenzen. Das „Zudichtstehen" der Obstbäume ist hier übrigens allgemein ein so großer Fehler wie bei den meisten Obstgärten in Deutschland. Die Bauern scheinen hier von einem Auslichten ihrer Obstbäume noch weniger wissen zu wollen, als das meist auch bei uns der Fall ist und für das Gedeihen seiner Obstbäume in der Hauptsache dem lieben Herrgott die Sorge zu überlassen; denn außer einem Kalkanstrich der Stämme, kann hier von einer Pflege der Obstbäume nicht gesprochen werden. Wenn wir trotzdem so schöne prächtige Obstbäume hier treffen, so ist das ein Beweis des vorzüglichen Bodens.

Sehen wir aber von den Bauerngärten ab, so finden wir, bei den jetzt meist verlassenen großen Besitzungen, gut gepflegte, ausgedehnte Obstanlagen. Leider nimmt in diesem Jahre das Ungeziefer überhand; zum Teil von Raupen kahl gefressen stehen die Apfelbäume da. Bei aller Sorgfalt, die unsere Truppen und der Wirtschaftsausschuß den Kulturen hier angedeihen lassen, kann es nicht möglich sein auch nur eine mittelmäßige Obsternte zu erzielen. Außerdem sank während der Apfelblüte hier am 14. und 15. Mai das Thermometer auf 2 Grad unter Null. Ein kalter Nordoststurm, begleitet von Schnee und Hagel rüttelte die Bäume, Blatt und Blüte vernichtend. Birnbäume, die Mitte Mai bereits abgeblüht, haben dagegen gut angesetzt und versprechen einen mittleren Ertrag.

Möge aber fernerhin deutscher Fleiß und deutsche Gründlichkeit auch hier auf dem Gebiete des Obstbaues vorbildlich wirken; selten wird es für den Obstbau ein so dankbares Feld geben wie hier in Litauen. 8026

Ein Beitrag zur Spargeldüngungsfrage u. a.

Von *H. Beuß*, Betriebsleiter der „Obstverwertung" im Kreise Teltow in *Zossen*.

In Nr. 5 d. J., S. 79 der D. O.-Z. nimmt Herr Königlicher Ökonomierat *Lierke* Stellung zur Spargel-Düngungsfrage; er begründet den Mißerfolg eines Züchters, der im Frühjahr den Spargel mit Ammoniak gedüngt hat. Ich kann alles, was Herr *Lierke* sagt, nur unterschreiben, denn nach meinen Beobachtungen in der Behandlung der Spargelanlagen bekannter süddeutscher Spargelgebiete und nach meinen Erfahrungen in der Konservierung kann ich bestätigen, daß falsche Düngung große Nachteile bringen muß. Die richtige Anwendungszeit ist auch m. E. ebenso wichtig, wie die Wahl in der Zusammenstellung der verschiedenen Düngemittel. Daß gerade die falsche Anwendung des Stickstoffes schon manchen Schaden angerichtet hat, geht auch wieder aus einer ausführlichen Fragebeantwortung in der „Konserven-Industrie" Nr. 12, 1916, hervor.

Ich möchte daher bekannt geben, wie ich die Spargelzüchter aufzuklären, um dadurch selbst in den Besitz einwandfreier Ware für die Konservierung zu gelangen, mich bemüht habe.

Mit der zunehmenden Spargelkultur ist auch die vermehrte Konservierung dieses gesunden und schmackhaften Gemüses Hand in Hand gegangen und es ist deshalb von großer Wichtigkeit, daß die Anzucht in einer Weise erfolgt, die eine einwandfreie Verarbeitung im Großen wie im Kleinen gestattet. Klagen über das Mißlingen der Spargelkonservierung nehmen stets zu. Im Haushalt hat man immer das Versagen beim Einmachen des Spargels auf die unzulänglichen Hilfsmittel oder die Empfindlichkeit des Spargels selbst zurückgeführt, während man im fabrikativen Betriebe — wenigstens in gegenwärtiger Kriegszeit — das teilweise Mißlingen auf die mangelhafte Beschaffenheit der Dosen und auf den Mangel an genügend geschultem und zuverlässigem Personal zurückzuführen sucht. In diesem Falle würde also unzulänglicher Verschluß von Gläsern und Büchsen oder auch ungenügend lange Sterilisierzeit in Betracht kommen.

Aber auch dort, wo alle diese Mißstände nicht in Frage kommen, wo mit aller Sorgfalt gearbeitet wurde, versagte in manchen Jahren das Einmachen und der anscheinend gute Spargel wurde nachträglich in den Behältern ungenießbar. Wenn nämlich eine Büchse Spargel (es gilt dieses natürlich auch für alle anderen Konserven) schlecht wird, riecht und breiig wird, ohne auszubeulen, desgleichen ein Glas Spargel sich ebenso zeigt, ohne sich von selbst zu öffnen, so liegt der Fehler nicht am Verschließen oder an der mehr oder minder unzulänglichen Kochzeit, sondern es ist die Ursache in der schlechten Beschaffenheit der Rohware zu suchen! Ja, die fehlerhafte Düngung ist es, die uns so hemmend in den Weg tritt und bereits viel Unheil angestiftet hat, indem große Mengen von eingemachtem Spargel für den menschlichen Genuß unbrauchbar gemacht wurden.

Seit Jahren hat man schon versucht, der Sache auf den Grund zu gehen und allerhand Düngungsversuche befaßten sich mit der

Frage der richtigen Düngung der Spargelfelder. Die meisten dieser Versuche erstreckten sich aber nur darauf, festzustellen, welche Stoffe ein einwandfreier Spargel bevorzugt; Hauptsache ist aber, darauf mehr hinzuweisen, wann die verschiedenartigen Düngemittel angewendet werden sollen und dürfen!

Es ist fehlerhaft, irgend eine Stickstoffdüngung im Frühjahr — also vor dem Stechen des Spargels — vorzunehmen! Dies gilt keineswegs allein für die Anwendung künstlichen Düngers, auch ist die Anwendung der Kunstdünger keineswegs schuld an der unvorschriftsmäßigen Entwicklung der Spargelpfeifen und deren späteren Verderben, sondern einzig und allein die falsche Anwendungszeit aller Stickstoffdünger. Stickstoffdünger soll nach der Ernte ein gesundes Krautwachstum begünstigen, so daß die Grundlage der kräftigen Entwicklung der Spargelpfeifen für das folgende Frühjahr gegeben ist. Im Frühjahr angewendet, zieht ein Teil dieses Stoffes in die heranwachsenden Pfeifen hinein und zersetzt später die in Konservenform gebrachten Stangen, infolge einer Umbildung des darin enthaltenen Eiweiß. Die Ware verdirbt dann ohne eine sichtbare Gärung zu erzeugen. Wenn die so behandelten Spargel für den Rohgenuß auch nicht unbrauchbar sind, so liegt aber doch eine richtige Düngung im allgemeinen Interesse, da die Frühjahrsdüngung viele hohle und allzu mastige Pfeifen erzeugt. Außerdem weiß man ja auch nicht im voraus, welchem Zwecke der geerntete Spargel dienen soll!

Ich selbst habe mich seit langem viel mit dem Einmachen des Spargels beschäftigt; dennoch habe auch ich im vergangenen Jahre verhältnismäßig großen Ausfall gehabt; ich versuchte, der Sache auf den Grund zu gehen, indem ich die Art der Düngung der verschiedenen in Frage kommenden Anlieferer prüfte. Zu diesem Zweck richtete ich ein Rundschreiben ohne merklich erkennbaren Zweck in Gestalt eines Fragebogens an 6 Spargelzüchter, deren Anlagen für den mir unterstellten Betrieb den Spargel zum Einmachen und auch zum Frischumsatz lieferten. Die Anfrage lautete:

„Für die Beantwortung nachstehender Fragen wäre ich Ihnen im Interesse der Förderung des Spargelbaues sehr dankbar. Es handelt sich dabei im wesentlichen darum, festzustellen, welche Behandlung der Anlagen ein einwandfreies Konservieren des Spargels am ehesten zuläßt."

Womit düngen Sie Ihren Spargel?

1. Im Frühjahr vor dem Stechen und in welchen Mengen für 1 Morgen?
2. Im Sommer nach dem Stechen und in welchen Mengen für 1 Morgen?
3. Im Herbst oder Winter und in welchen Mengen für 1 Morgen?

Tritt bei Ihnen die Spargelfliege besonders stark auf oder andere Schädlinge und was unternahmen Sie seither dagegen?

Hierauf antworteten 5 Züchter. I. Bei der Anlage ist in die Gräben tüchtig Dünger gekommen und vor der Pflanzung noch Kainit. Ich dünge mit Vorliebe im Sommer nach dem Stechen; meistens mit verrottetem Dünger (Erde und Dünger auf Haufen gesetzt und dann im Sommer in den Wegen untergraben). Rechne für 1 Morgen einen Waggon = gleich 200 Zentner. Künstliche Dünger habe ich seit dem Stechen (die Anlage steht 5 Jahre im Ertrag) noch nicht angewendet, wohl aber vorher öfters Chilesalpeter gegeben, damit die Pflanzen erstarken. Wenn mir Jauche zur Verfügung stände, würde ich im Winter tüchtig jauchen. (Das wäre nicht zu empfehlen, denn die seither günstige Düngung, die ich als einwandfrei an dem mehrere Jahre bezogenen und konservierten Spargel aus dieser Anlage bezeichnen kann, würde dadurch Einbuße erleiden. Jauche im Sommer nach dem Stechen ist besser angebracht! Anmerkung des Verfassers). Die Spargelfliege tritt wenig auf. Ich verwende amerikanischen Leim von einer Firma aus Nackenheim.

II. Im Frühjahr vor dem Stechen: Kainit, Thomasmehl und Ammoniak. Im Sommer nach dem Stechen: 150 Zentner Kuhdung; im Herbst und Winter: (hier wurde nichts vermerkt, es soll sich aber wahrscheinlich die erstérwähnte Düngung damit decken, insofern, als diese im Januar gegeben wurde; diese wäre ja in bezug auf Kainit und Thomasmehl kein Fehler, aber das Ammoniak ist überflüssig. Es könnte besser als Ergänzung der nicht allzu reichlich bemessenen Stallmistmenge im Sommer gegeben werden. (Anmerkung des Verfassers.) Gegen die Spargefliege stechen wir im Sommer die befallenen Stangen ab und verbrennen sie.

III. Ich dünge nur mit Stallmist (am liebsten Kuhmist) im Sommer nach dem Stechen. Schädlinge wurden wenig bemerkt.

Anmerkung des Verfassers: Hierzu ist wenig zu bemerken, zumal die Anlage noch jung ist und man mit dieser Düngungsweise gut auskommen kann. Das nähere Quantum wurde allerdings nicht angegeben, Kuhdung ist im allgemeinen für die hiesigen leichten Bodenverhältnisse am besten, doch kann auch Mischdünger (halb Kuh- halb Pferdemist) als gut bezeichnet werden.

Der von Lieferant „Antwort III" bezogene Spargel konservierte sich tadellos, der von Lieferant „Antwort II" bezogene wurde in der Hauptsache zur Ergänzung von Frischversandaufträgen gebraucht, also nur ausnahmsweise bezogen, da die betreffende Anlage nicht im Abschluß übernommen war. Ein bestimmtes Urteil über die Konservierung läßt sich also hier noch nicht abgeben.

IV. Ich dünge meinen Spargel gleich nach der Ernte, und zwar mit Stalldung (am liebsten Pferd und Rind gemischt) ca. 600 Zentner für 25 Ar (1 Morgen) alle zwei Jahre. Indem dazwischen liegenden Jahre immer 5 Zentner, Kainit 3,5 Zentner Thomasmehl und 53,5 Kilo schwefelsaures Ammoniak. Zu berücksichtigen ist, daß zwischen je zwei Spargelreihen eine Reihe Buschbäume steht. Die Spargelfliege habe ich noch nicht beobachtet, wohl aber den Spargelkäfer häufig sehr stark. Zur Bekämpfung ließ ich die Käfer ablesen und Eier und Larven abstreifen und spritzen mit Quassia oder Uraniagrün, mit Erfolg.

Anmerkung des Verfassers: Soweit ich die Anlage kenne, liegen wenig günstige Bodenverhältnisse vor, so daß die anscheinend sehr hohe Düngermenge berechtigt sein wird. Die Anwendungszeit ist gut gewählt und fiel auch

der vor einigen Jahren gelieferte Spargel sehr gut aus.

V. Im Frühjahr vor dem Stechen Jauche und im Sommer und Winter Stallmist, zehn Fuhren. Spargelfliege wird vor Sonnenaufgang abgesucht.

Anmerkung des Verfassers: Diese Düngung ist falsch und daß sie allerhand unangenehme Nebenerscheinungen bringen muß, ist nach dem eingangs Gesagten auch erklärlich. Mit dieser Anfrage und Antwort habe aber auch ich meinen Zweck dieser Rundfrage erreicht; denn der aus dieser Anlage erstmals im vergangenen Jahre übernommene Spargel muß die Schuld an dem zu verzeichnenden Ausfall haben. Die Jauchedüngung im Frühjahr wirkt nachteilig auf die Beschaffenheit des Spargels ein und macht ihn für die Konservierung ungeeignet. Allerdings fielen die Stangen zum großen Teil sehr stark aus (es waren auch ziemlich viele hohle darunter), aber wir müssen vom Spargel in erster Linie eine gesunde kernige Beschaffenheit anstatt schwammig masten Aufbau verlangen.

Was hier von dem Absuchen der Spargelfliege gesagt wird, soll jedenfalls für den Spargelkäfer gelten.

Es geht aus diesen Antworten zur Genüge hervor, daß Spargel, der in der Hauptsache nach dem Stechen gedüngt wurde, einwandfrei für die Verarbeitung ist. Selbst die Anwendung des Stallmistes sollte im Winter und Frühjahr vermieden werden, weil der in ihm enthaltene Stickstoff bei Beginn des Sprossens ebenfalls in der geschilderten nachteiligen Weise zur Wirkung kommt.

Eine andere unangenehme Erscheinung beim Spargeleinmachen ist die des „Sauerwerdens". Das beruht nach meinem Beobachten weder auf unvorschriftsmäßiges Schließen und Kochen, auch hängt es weniger mit dem Düngen zusammen, sondern es ist fast ausnahmslos die Folge der Verwendung zu alten Spargels, oder eines zu langsamen Einmachens — insbesondere an sehr schwülen Tagen. Es bildet sich dann der sogenannte „saure Strich", der selbst beim besten Sterilisieren nicht wieder herauszubringen ist. Langes Liegenlassen und wässern sollte vermieden werden, lieber öfter kleine Mengen einmachen, wenn ein Frischverbrauch nicht angängig ist, als auf den „Einmachtag" derartige Vorräte anzusammeln. Der Spargel ist eben besonders empfindlich und will so frisch als möglich eingemacht werden.

Was die Bekämpfung der Schädlinge betrifft, so hat sich gegen den Spargelkäfer Schweinfurter Uraniagrün gut bewährt, ebenso Quassiabrühe. Von der Spargelfliege muß neben dem Vernichten der befallenen krummwachsenden Pfeifen (Made) auch die Fliege selbst abgefangen werden, wozu ich den Züchtern einen hellen Leim zum Bestreichen der Fanghölzer — *Lattermann*, Halle — empfehle.

Mit dem Erfolg sind alle sehr zufrieden.

Als zweckmäßige Düngung empfehle ich folgende, die sich auch am ehesten mit der in Antwort IV angegebenen deckt: Im Spätsommer Stallmist 200 Zentner auf den Morgen in die Gräben gebracht und leicht bedecken, auch jauchen und im Winter 2 Zentner Kainit und 1 Zentner Thomasmehl ausstreuen. In Ermanglung von Jauche kann gleich nach dem Stechen mit schwefelsaurem Ammoniak nachgeholfen werden, und zwar auf den Morgen 1—1½ Zentner. Sogar in einem bekannten Buch über gärtnerische Düngungslehre wird die Anwendung des letzteren im zeitigen Frühjahr vor dem Aufwerfen der Dämme empfohlen Ich empfehle es nicht! Will man ein und das andere Jahr mit Stallmist düngen, so kann in den Zwischenjahren mit Jauche, auch in Verbindung mit Kunstdünger oder nur mit letzterem gedüngt werden. Dann würde das „Stallmistjahr" etwas reicher ausfallen, etwa 300 Zentner für 1 Morgen, und das „Kunstdüngerjahr" würde folgende Düngung für 1 Morgen verzeichnen: 4 Zentner Kainit und 2 Zentner Thomasmehl im Winter oder zeitigen Frühjahr und etwa 2 Zentner schwefelsaures Ammoniak nach dem Stechen. Zu beachten ist, daß der Spargel kalibedürftig ist, der immer vorherrschen soll. Wer in den „stallmistfreien" Jahren nebenbei im Sommer jaucht, kann dementsprechend weniger Kali wie angegeben verabreichen, da in der Jauche zumeist Kali, auch Stickstoff, weniger Phosphorsäure vorherrschend ist. 7843

Dies und das.

Von *R. Ahrens*, Gr. Hofgärtner in *Baden-Baden*.

Die erste Nummer der diesjährigen Marktberichte des D. P.-V. ist erschienen. Sie enthält zwei ganz vorzügliche und für jedermann beherzigenswerte Aufsätze, die hoffentlich auch in der Obstbauzeitung denjenigen zugänglich gemacht werden, die diese Marktberichte nicht erhalten! Ich meine 1. „Die Zehn Gebote über die häusliche Obstverwertung zur Kriegszeit" und 2. eine Mitteilung über „Fruchtansatz und Obsternteaussichten für 1916".

Zu 1. Die Zehn Gebote hat Herr *Huber*, Direktor des Obstmustergartens der Landwirtschaftskammer Kassel in Oberzwehren verfaßt und durch sie wieder mal sein beneidenswertes Talent des Lehrens bewiesen! Es ist eine nicht minder gute Idee, diese kurz gefaßten Belehrungen durch Plakate in den öffentlichen Verkaufsstellen der Obstindustrie bekannt zu geben. Vielleicht könnten sie für diesen Zweck noch etwas gekürzt werden, damit sie um so übersichtlicher und schneller zu lesen sind! Die Tageszeitungen sollten ihnen aber durch Abdruck besondere Verbreitung in der großen Öffentlichkeit verschaffen!

Zu 2. Die Obsternteaussichten sind auf Grund einer Rundfrage durch Postkarten und Sonderberichte aus dem ganzen Reiche zusammengestellt; sie geben ein getreues Bild über das, was wir zu erwarten und zu verwerten haben! Im allgemeinen ist das leider nicht viel! Und die schon in den früheren Heften der D. O.-Z. von verschiedenen Berichterstattern ausgesprochenen Befürchtungen haben sich bewahrheitet: der milde Winter und die dann im März noch einsetzende Kälte mit Schnee und kalten Regentagen haben vor allem die Hoffnungen auf eine reiche Kirschen- und Steinobsternte zu nichte gemacht und somit nicht nur manche Gegenden um ihre Haupteinnahme, sondern auch unsere Haus-

frauen um die ersten und beliebtesten Einmachefrüchte gebracht. Ein Glück daher, daß die reichen Erdbeerernten und das Beerenobst im allgemeinen willkommenen Ersatz bieten! Es ist interessant, daß die ersten Erdbeeren in der Bühler Gegend mit dem ungewöhnlich hohen Preise von 100 Mk. und die Kirschen mit 40—50 Mk. für 50 Kilo bezahlt wurden! Es bewahrheitet sich also auch hier der alte Kalauer: Ein Zentner zu 100 Mk. ist mehr wert als — gar keiner zu 10 Mk.! —

Auch die Birnen versagen im allgemeinen! Gut aber sind Walnüsse und am besten wohl Äpfel. — Auf Grund dieser Erfolge und Aussichten und weiterhin infolge des überall herrschenden Zuckermangels werden wir uns einmal mit dem bisher gewohnten Einmachen manche Einschränkung auferlegen, dann aber auch wohl zu Sorten unsere Zuflucht nehmen müssen, für deren Frischerhaltung wir bisher wenig Sinn zeigten, weil sie uns nicht genügten. So z. B. hat die *Bühler Frühzwetsche* im Vergleich zu *Mirabellen* oder unserer *Hauszwetsche* wenig gute Eigenschaften, die sie zum Dörren, zum Einmachen oder zu Mus jenen gleichwertig wäre! Wir müssen in diesem Jahre aber wohl zu diesen unsere Zuflucht nehmen, weil *Mirabellen* und andere gute Sorten sparsam sind. — Ähnlich ist's mit den Birnen: Die *Stuttgarter Gaishirtel* z. B. ist für manche Hausfrau der Inbegriff der Einmachbirne; sie ist für diese Art der Verwertung gewissermaßen zum geflügelten Wort geworden! In diesem Jahre versagt sie aber, soweit ich das Feld überblicke und man wird deshalb anderen, vorhandenen Sorten Zugeständnisse machen müssen. Als dieser mindestens gleichwertig nenne ich: *Williams Christbirne, Doppelte Philippsbirne, Capiaumont, Gute Luise* u. a. m. — Dies sind einige Beispiele unter vielen! Hier aufklärend und belehrend zu wirken, hier Ausgleiche zu schaffen, ist Sache der Vereine, der Zeitungen und schließlich auch jedes einzelnen, der sich berufen fühlt.

Nun kommt allerdings noch ein weiterer Umstand in Betracht, der auf unserem Nahrungsmittelmarkte, wie ihn der Krieg gezeitigt hat, auch für andere Gebiete Regel wurde: Das Ausfuhrverbot! Baden z. B. hat ein solches für Obst bereits erlassen und sichert in erster Linie seine Ernte für eigenen Bedarf. Das Überflüssige kann nur mit Ausfuhrschein über die Grenze gebracht werden. So ungefähr lauten die ersten Meldungen in dieser Sache, wie sie in die Öffentlichkeit drangen! Ich bin sicher, daß auch andere deutsche Bundesstaaten ähnlich verfahren werden! —

Kisten und Körbe sind wie alles Packmaterial sehr knapp und wer nicht sehr früh bestellt hat, wird in Verlegenheit kommen. Ich möchte hier — der Not gehorchend, nicht dem eigenen Triebe — auf die Fischkörbe hinweisen, die ja in dieser fleischlosen Zeit wohl mehr denn je in den entsprechenden Geschäften zu haben sein werden! Man wird ob dieses Vorschlages wegen des Geruchs vielleicht Bedenken äußern! Aber ich empfehle ein Auswaschen und Schwefeln der Körbe und bin sicher, daß sie voll und ganz ihren Zweck erfüllen! Sie sind zwar nicht übermäßig stark, aber auf nicht allzugroße Reisen vollständig „geeicht". — Zudem sehr billig. —

Schlimmer steht's schon mit dem Bindfaden und dem Packtuch, das schon voriges Jahr mit Beschlag belegt war. Aber auch hier helfen mir unsere Geschäfte mit einzelnen Stücken, die dann entsprechend ver- und bearbeitet noch gute Dienste leisteten! Bindfaden ist sehr teuer und in Mengen kaum noch erhältlich. Und unsere Fanggürtel? Womit werden wir sie festigen?

Kriegszustand auch in diesem Falle, der uns zu anderer Zeit wohl kaum Sorge machte.

Die Zentraleinkaufsgesellschaft m. b. H. in Berlin hat eine ganze Reihe „Flugschriften zur Volksernährung" herausgegeben, die in dieser Zeit der Not größter Beachtung wert sind! Ich meine aber, auf ihren Wert, ihren Titel und ihren postfreien Versand wird zu wenig in der Öffentlichkeit hingewiesen, um sie überall zugänglich zu machen! Auch unser Herr *Lorgus* hat zwei Schriften zugesteuert. „Sonnenblumen und Mohn zur Ölgewinnung" und „Vergrößerung der diesjährigen Ernten von Beerensträuchern, Sauerkirschen und des Holunders". —

Wie der Holunder in diesem Jahre überall in wundervoller Üppigkeit blüht, uns erfreuend, so wird auch der Krieg dem Kürbis zu neuen Ehren verhelfen und aus dem bisher Geächteten einen Geachteten machen, einen lieben Hausfreund, den man auch nach dem Kriege nicht vergessen wird. Ich kenne einen großen industriellen Betrieb, der im Vorjahre 1500 Kilo Kürbismarmelade für Lazarette mit allerbestem Gelingen einmachte. Ich hoffe, daß z. Z. des Einkochens dieses Großen und Größten — im Oktober-November — die Zuckerknappheit ein Ende hat und daß dann noch manches leere Glas gefüllt werden kann! Nur hüte man sich vor minderwertigen Sorten, wie sie auf den Märkten so häufig angeboten werden! Sie sind wohl die Hauptschuldigen, wenn der Ruf des Kürbis bisher nicht der beste war. 8028

Obsternte und Obsthandel.

Obsternte und Obstpreise.

Die Obsternte hält in diesem Jahre nicht, was sie nach der überreichen Baumblüte versprach. Dem, was der Frost in den Nächten vom 12. bis 15. Mai nicht zerstörte, haben Raupen, Blattläuse und andere Schädlinge weiteren großen Schaden zugefügt. Es fehlt überall an Arbeitern und auch an den nötigen Bekämpfungsmitteln. Sehr viele Obstzüchter sehen dadurch ihre Hoffnungen auf gute Einnahmen in diesem Jahre schwinden. Noch schlimmer ist es für die im Felde stehenden Obstzüchter, deren Frauen trotz Fleiß und Mühe die Arbeit nicht bezwingen können.

Die Nachfrage nach allen Obstarten ist so groß, wie wohl kaum jemals zuvor, selbst nicht in dem traurigen Jahre 1911, in dem die entsetzliche, lang anhaltende Dürre nicht nur

die Obsternte, sondern auch einen großen Teil der Obstbäume vernichtet hatte. Konservenfabriken, Obstklein- und Großhändler, Stadtverwaltungen, militärische Behörden und nicht an letzter Stelle unsere Hausfrauen haben einen sehr viel größeren Obstbedarf als je zuvor. Mangel an Butter, Schmalz, Margarine, Öl, tut ein übriges, um einen wahren Obsthunger herbeizuführen, der sich überall kundgibt. Es wäre eine Freude für unsere Obstzüchter und für uns alle, die wir für die Förderung des deutschen Obstbaues arbeiten, wenn die Ursache für diesen Obsthunger nicht eine so ernste und traurige, durch den Krieg herbeigeführte wäre.

Manche bundesstaatliche Regierungen und Behörden haben leider ihre Ausfuhrverbote für Lebensmittel nunmehr auch auf die Obstausfuhr ausgedehnt, und man muß befürchten, daß andere diesem Beispiele folgen werden, sofern dies nicht von dem Präsidenten der neuen Reichsbehörde durch ein allgemein gültiges Verbot gegen diese Maßnahmen verhindert wird. Ausfuhrverbote und Höchstpreise für Obst und Gemüse bewirken nur, daß das Obst teurer wird und daß hier an manchen Obstarten Überfluß herrscht, während dort gleichzeitig der größte Mangel ist. Man spricht auch davon, daß von maßgebender Stelle für Obst und Gemüse eine große Obsteinkaufsorganisation neu ins Leben gerufen, bzw. begünstigt werden soll, um Obst und Gemüse auf- und zu verkaufen. Ob dieser Plan zur Ausführung gelangen wird, ist noch zweifelhaft. Es ist sicher, daß in diesem Jahre alle Obstarten reichlich gesucht und auch angemessen bezahlt werden; dafür sorgt das große Verlangen nach Obst und Obsterzeugnissen an Stelle der fehlenden Butter und aller Speisefette. Dies trifft nicht nur für Deutschland, sondern auch für neutrale Staaten zu. Auch aus Holland z. B. meldet man uns fortdauernde, steigende Nachfrage und erhöhte Preise für alle Obst- und Gemüsearten. 3035

Ausfuhrverbot und Höchstpreise für Obst sind für das Großherzogtum Baden erlassen. Wir erhielten auch aus anderen Bundesstaaten die Nachricht, daß man sich auch dort stark mit Ausfuhrverbotsgedanken für Obst trägt. Das Nähere über das badische Verbot ergibt sich aus der folgenden Verfügung des Großherzoglich Badischen Ministeriums:

Höchstpreise für Obst betr.

Auf Grund des Höchstpreisgesetzes vom 4. August 1914 in der Fassung vom 17. Dezember 1914 (Reichsgesetzbl. S. 339, 513) wird bestimmt: Beim Verkauf nachstehend verzeichneter Obstarten durch den Erzeuger dürfen höchstens folgende Preise (Erzeugerpreise) beansprucht und bezahlt werden:

für Erdbeeren für das Pfund	35 Pfg.
für Marmelade-Erdbeeren (Muserdbeeren ohne Stiel gepflückt), für das Pfund	20 ,,
für Süßkirschen für das Pfund ...	18 ,,
für Sauerkirschen für das Pfund .	25 ,,
für Johannisbeeren für das Pfund	15 ,,
für reife Stachelbeeren für das Pfund	15 ,,
für Himbeeren für das Pfund	32 ,,

Beim Weiterverkauf an den Verbraucher durch den Handel dürfen höchstens folgende Preise (Verbraucherpreise) beansprucht und bezahlt werden:

für Erdbeeren für das Pfund	45 Pfg.
für Marmelade-Erdbeeren (Muserdbeeren, ohne Stiel gepflückt) für das Pfund	28 ,,
für Süßkirschen für das Pfund ...	25 ,,
für Sauerkirschen für das Pfund .	32 ,,
für Johannisbeeren für das Pfund	20 ,,
für reife Stachelbeeren für das Pfund	20 ,,
für Himbeeren für das Pfund	40 ,,

Verkauft der Erzeuger unmittelbar an den Verbraucher frei dessen Haus oder auf dem Markt, so darf er die Verbrauchspreise beanspruchen.

Diese Bekanntmachung tritt bezüglich des Verkaufes von Kirschen mit dem 13. Juni 1916, bezüglich des Verkaufes von Johannisbeeren und Stachelbeeren mit dem 25. Juni 1916 und im übrigen mit dem Tage der Verkündung in Kraft.

Die Regelung der Obstversorgung.

Zur Regelung der badischen Obstversorgung hat das Ministerium des Innern folgendes verordnet:

Zur Durchführung der Versorgung der Bevölkerung mit Obst wird beim Statistischen Landesamt eine Landesvermittlungsstelle errichtet, welche den Namen ,,Badische Obstversorgung" führt. Die ,,Badische Obstversorgung" wird bei der Erfüllung ihrer Aufgaben von einem Beirat unterstützt, dessen Mitglieder vom Ministerium des Innern ernannt werden. Der Landesvermittlungsstelle wird eine Geschäftsabteilung beigegeben, welche bei der badischen Landwirtschaftskammer errichtet wird und die Bezeichnung ,,Geschäftsstelle der Badischen Obstversorgung" führt. Die Geschäftsstelle der Badischen Obstversorgung hat die ihr obliegenden geschäftlichen Aufgaben nach den Weisungen der ,,Badischen Obstversorgung" durchzuführen. Der Versand und die Verbringung von Obst nach außerbadischen Orten bedarf der Genehmigung der ,,Badischen Obstversorgung". Die Genehmigung kann auch mit dem Vorbehalt jederzeitigen Widerrufs für täglich und wöchentlich wiederkehrende Sendungen bis zu einer bestimmten Höchstmenge jeweils auf die Dauer eines Kalendermonats gegeben werden. Für die genehmigten Sendungen werden Versandscheine ausgestellt. Um Stockungen in dem Absatz von leicht verderblichem Obst zu verhindern, ist die ,,Badische Obstversorgung" befugt, die Erteilung der Versandscheine örtlichen Stellen in den Hauptobstgebieten zu übertragen. Bei Ausübung ihrer Tätigkeit sind diese örtlichen Stellen an die Weisungen der ,,Badischen Obstversorgung" gebunden. Diese Verordnung trat sofort in Kraft. 8036

Höchstpreise und Ausfuhrverbot für Obst.

Wir veröffentlichen vorstehend einen Erlaß der Großherzoglichen Badischen Regierung über Ausfuhrverbote und Höchstpreise für Obst. Man berichtete uns aus Metz über Ausfuhrverbot und Höchstpreise für Erdbeeren! Es besteht die Absicht, und sie ist vielleicht inzwischen schon ausgeführt, für Erdbeeren einen Höchstpreis von 15 Pfg. für ½ Kilo festzusetzen. Es herrscht natürlich allgemeine

Erregung unter den Züchtern wegen dieses Preises. Die Leute sind wie vor den Kopf gestoßen. Wie wir hören kosten in Bühl i. B. die Erdbeeren 53 Pfg. das Pfund und hier dieser klägliche Preis. Wir hatten voriges Jahr keine Ernte und die Unkosten in diesem Jahre, wo schon alles so teuer ist, Arbeitslöhne und Lebensmittel, will man 15 Pfg. festsetzen, das ist doch schrecklich. Was die Leute sich mühsam erspart hatten, wird aufgebraucht und so manche Familie der Züchter wird noch ärger in Not kommen, wie sie schon sind. Wer soll denn bei 15 Pfg. 30 Pfg. Pflücklohn für die Stunde und womöglich noch einen Teil der Ernährung der Leute bezahlen? Es ist ja fast unmöglich.

Zu den Höchstpreisen in Baden wird uns berichtet: Die Höchstpreise für Baden entsprechen etwa den in Friedenszeiten in Jahren mit reicher Ernte von uns erzielten Durchschnittspreisen. In Jahren mit mittlerer Ernte haben wir für I. Ware stets etwa den doppelten Preis erzielt. Und jetzt sind die Unkosten des Betriebes doppelt bis dreifach so hoch als in Friedenszeiten und unsere Frauen und Kinder geben ihr letztes an Arbeitskraft. Soviel mir bekannt, hat nur die badische Regierung allein diese Bestimmung getroffen. Die Folge davon ist: ich sah heute bei einem Gang durch Freiburg in den Obstgeschäften wohl Feigen, Datteln, Bananen, Orangen u. dgl. zu reichlich hohen Preisen, aber keine einheimischen Kirschen und Beeren. Die werden wohl in die Konservenfabriken wandern, um dann mit entsprechendem Aufschlag an die Verbraucher zu gelangen. Diese Maßnahmen stehen in schroffem Gegensatz zu den Gewinnen der Lebensmittelindustrie, Mühlenindustrie und andern, die diese auf Kosten der Allgemeinheit einstreichen. Wir Obstzüchter haben auch fürs Vaterland geblutet und unsere Gesundheit und unsere Angehörigen daheim haben in schwerer Arbeit und Sorge ein gut Teil ihrer Lebenskraft geopfert. Ich habe zum Beispiel meine Erzeugnisse stets zu mäßigem Preis — im Verhältnis zur Güte — verkauft, aber mit Verlust zu arbeiten, das kann man uns doch nicht zumuten. Das heißt Arbeitsfreude und Opferwilligkeit gewaltsam unterdrücken.

Einer unserer erfahrensten Obstzüchter, der immer erfolgreich für den Obstbau im Großherzogtum Baden gearbeitet hat, schreibt uns: „Die Vertreter der Obstbauvereine waren vor der Feststellung der Höchstpreise und des Obstausfuhrverbotes zu einer Versammlung in Offenburg eingeladen. Ich habe dort die inzwischen in Kraft getretene Verordnung scharf bekämpft, besonders deshalb, weil nur so viel Obst aus Baden ausgeführt werden dürfte, als man dort entbehren kann. Eine Maßnahme, die ich vom deutschen Standpunkt aus tief beklage. Draußen kämpfen unsere tapferen Soldaten aller deutschen Volksstämme vereint gegen den Feind und wir hinter der Front schließen uns gegenseitig ab und schaffen unhaltbare Zustände. Aber leider stand ich in Offenburg „allein auf weiter Flur" und wurde auch nicht unterstützt von Leuten, die es besser wissen müßten und die im Innern mit mir derselben Meinung sind. Die Höchstpreise-Wirkung wird schon bald in die Erscheinung treten. Es sind eine große Anzahl Händler hier, die sich um die Früchte reißen, weil der Bedarf vorhanden und keine Zufuhr aus dem feinlichen Ausland herein kann. Es wurden bisher noch 50 bis 60 Pfg. bezahlt und würden den Preis von 50 Pfg. auch noch weiterhin dafür zahlen, wenn nicht der Höchstpreis auf 35 Pfg. festgesetzt wäre. Wer hat denn nun den Schaden? Doch nur die Obstzüchter. Erdbeeren sind doch kein Volksnahrungsmittel wie Brot und Kartoffeln, für welche ich Höchstpreise für angebracht halte, aber wenn die Erdbeeren zu teuer sind, kann man sich den Genuß wohl versagen, ohne daß man Not leidet oder daß eine Unterernährung eintritt. Bei vorschreitender Ernte werden sie von selbst billiger, so daß auch das Volk und die Konservenfabriken sich versorgen können, letztere brauchen doch nicht gerade die ersten Früchte einzumachen. Ich wünschte nur, die Herren von der Landwirtschaftskammer würden einmal ein Volksurteil unvermittelt zu Gehör bekommen.

Man schreibt uns aus Straßburg über elsässisches und badisches Obst: Elsaß-Lothringen, das Gartenland, hat Gemüse im Überfluß, dagegen weniger Obst. Bei den badischen Nachbarn ist es gerade umgekehrt. Da sagen die Elsässer naturgemäß zu den Badensern: „Gebt ihr uns von eurem Obst, so geben wir euch dafür Gemüse. Dann ist beiden Teilen geholfen." So war's auch bisher. In Straßburg ließ man sich die Renchtäler Kirschen und die Bühler Zwetschen schmecken, in Baden-Baden und anderen Kurotten aß man dafür die köstlichen Gemüse aus Ruprechtsau. Nun kam von der badischen Regierung das Ausfuhrverbot für Obst. Sofort machte sich auf dem Straßburger Markt der Rückschlag bemerkbar. Obst und Gemüse sind wesentlich teurer geworden und Obst in weit geringeren Mengen vorhanden. In Baden drüben aber können die Hausfrauen immer noch Elsässer Gemüse kaufen und Obst wird ihnen mehr wie genug zu billigen Preisen geboten. Angesichts dieser Tatsache fällt gewiß jedem das Sprichwort ein: „Wie du mir, so ich dir". Auf unseren Fall übertragen, würde der Sinn dieses Wortes ungefähr folgendermaßen lauten: Wenn Baden sein Ausfuhrverbot für Obst nicht aufhebt, so müßte Elsaß-Lothringen sich dazu entschließen, ein Ausfuhrverbot für Gemüse zu erlassen. Ob das aber von Vorteil für beide Teile wäre, das sei dahingestellt. 8046

Ernteaussichten.

Aus **Andernach a. Rh.** berichtet man uns am 15 Juni: Sauerkirschen (*Schattenmorellen*) sind hier und in der Umgebung durch die lange herrschende Trockenheit mindestens zu dreiviertel der zu erwartenden Ernte abgefallen. Es bleibt trotz des überreichen Fruchtansatzes der Kirschen nur eine sehr geringe Kirschenernte zu erwarten. Nunmehr regnete es hier viel zu reichlich, am Pfingstsonntag trat schwerer Hagelschlag ein, der die jungen Früchte der Obstbäume, besonders Äpfel, stark beschädigte. Auf den Feldern und im Garten kann man wegen zu großer Nässe nicht arbeiten, Pflaumen und Zwetschen leiden unter Blattläusen.

Hans Frings, *Andernach* am Rhein.

Aus **Darmstadt**. Die Landwirtschaftskammer für das Großherzogtum Hessen berichtet dem D. P.-V.: Im Kammerbezirke dürfte im Jahre 1916 die Nachfrage nach Obst eine größere sein, als nach den heutigen Ernteaussichten an Obst zum Verkauf kommen wird. Wir konnten auf unsere zahlreichen Anfragen betreffend Angaben über die zu erwartenden und erwünschten Höchstpreise keine befriedigenden Mitteilungen erhalten. Es scheint, daß die in Friedenszeiten als Abnehmer in Frage kommenden großen Städte, wie Frankfurt, Wiesbaden, Darmstadt, Mainz, Mannheim, Köln, dafür sorgen werden, daß alles Obst glatt abgenommen wird und kein Anlaß vorliegt, neue Verkaufsgelegenheiten zu schaffen. Das bisherige Verkaufsgeschäft von Spargel, Frühgemüsen und Erdbeeren und Kirschen gibt uns Grund für vorstehende Auffassung, zumal die Ernte in Frühobst nur eine mittlere und in Kernobst nicht allzureich zu werden verspricht.

Aus der Eifel, 15. Juni. Durch eine seit den ersten Junitagen eingetretene ungewöhnliche Witterung ist hier jegliches Wachstum ausgeschlossen. Tag und Nacht kalte Regenschauer wechseln mit Wind, der sich öfters zum Sturm steigert. Viele gut entwickelte Früchte liegen am Boden. Der Thermometer zeigt durchschnittlich 8—10 Grad R. bei Tage und bei Nacht 5 Grad. Stellenweise hat es in Tälern gereift, es herrscht tatsächlich Aprilwetter. Eine solche Witterung muß notwendigerweise eine Verteuerung der Gemüse mit sich bringen. Von Besserung der Witterung ist noch nichts zu bemerken. Für unreife grüne Stachelbeeren wurden für den Zentner 20 Mk. geboten. 8042

Obsternteaussichten in Belgien.

Die Obsternteaussichten in Belgien sind jetzt, Anfang Juni, wie folgt: Äpfel: halbe Ernte, Birnen: schlechte Ernte, Kirschen: gut, sofern der Regen nicht andauert, Pfirsiche: mittel, Reinclauden: schlecht, Pflaumen: gut, Nüsse: unbestimmt.

Mitgeteilt vom Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und die Provinz Brabant. 8043

Die Lebensmittelnot in Holland.

Ausführungsverbot für neue Kartoffeln. Beschlagnahme des Zuckers.

Haag, 16. Juni. Die Lebensmittelfrage ist in Holland höchst dringend geworden. Kartoffeln werden jetzt mit 7½ Gulden, also 16 Mk. für den Zentner bezahlt. Die Regierung hat wohl Kartoffeln zur Verfügung gestellt zu einem Preis von 3 Gulden für den Zentner, aber die Vorräte sind viel zu klein, so daß nicht genügend abgeliefert werden konnte. Für die vorige und für diese Woche hatte die Regierung für das ganze Land nur die Verfügung über 40 000 Hektoliter, das reicht für eine Stadt wie Amsterdam nur für zwei Wochen. Die Ausfuhr von neuen Kartoffeln werde zunächst gänzlich verboten und erst dann gestattet, wenn für den Inlandsverbrauch zu erträglichen Preisen gesorgt sei. Die Vorräte von alten Kartoffeln werden genügend sein, bis die neue Ernte komme. Auch für die Gemüse werden Maßnahmen getroffen werden. Die Fleischversorgung ist sehr schwierig, aber es werde über Maßnahmen beraten, auf welche Weise diese Frage geregelt werden könne. Für Schmalz und Fett ist Holland abhängig vom Auslande, das noch nichts bewilligt habe, es seien jedoch Unterhandlungen im Gange. Zucker werde in großen Mengen von Unternehmern festgehalten und es sei noch nicht bekannt, wo diese Mengen stecken. Maßnahmen seien getroffen, um diese Vorräte mit Beschlag zu belegen. In den letzten Tagen seien in Rotterdam acht Millionen Kilogramm Zucker beschlagnahmt worden.

Ausfuhrverbot von Holland. Durch eine Verordnung vom 2. Juni ist die Ausfuhr verboten von: Getrockneten Saat-, Wal-, Para-, Hasel- und anderen Nüssen, von Äpfeln, Birnen, Pflaumen, Bananen, Aprikosen, Pfirsichen und den Kernen von allen Steinobstfrüchten. 8044

Ausfuhrverbot aus Schweden. Durch eine Verordnung ist die Ausfuhr von Äpfeln, Birnen, Kirschen, Beerenobst, Feigen und getrockneten Früchten aus Schweden verboten. 8041

Aus England. In neuesten Heften englischer Fachschriften, die wir regelmäßig, wenn auch verspätet, erhalten, wird unter dem 8. Juni folgendes berichtet: Die Bearbeitung der Obst- und Gemüsefelder wird immer schwieriger, weil es an Arbeitern fehlt. Australische Äpfel und Birnen sind in größeren Mengen eingetroffen, und weitere Sendungen wurden erwartet. Der Dampfer „Suffoldk" brachte 100 000 Kisten Äpfel und 3000 Kisten Birnen, meistens aus Tasmanile, „Aneas" 35 000 Kisten, „Mooltan" 25 000 Kisten. Die Nachfrage ist gut, Preise trotz der großen Mengen nicht gefallen, dagegen für Pfirsiche, Nektarinen und Trauben keine hohen Preise. Der große Ansturm von Spargel ist mäßiger geworden. 8047

Frankfurter Marktlage am 19. Juni.

Der heutige Markt verzeichnete fast durchweg hohe Preise für die angefahrene Ware. Kirschen waren in verhältnismäßig geringen Mengen vorhanden und wurden zu 60—75 Mk. abgesetzt. Den größten Raum nahmen die Erdbeeren ein, von denen etwa 600—650 Zentner zum Verkauf standen. Der Preis jetzt zur Hauptzeit war gegen mein Erwarten hoch, 75—100 Mk. Die Früchte waren meist schön großfrüchtig. In ein paar Orten geht die Erdbeerernte schon zu Ende. In Neuenheim a. T. ist am Pfingstsonntagabend die ganze Erdbeerernte durch Hagelschlag vernichtet, so daß die meisten Züchter das Kraut abgemäht haben. Traurig!

Unreife Stachelbeeren wurden zu 30 bis 45 Mk. angeboten. Johannisbeeren waren auch schon da, wofür 40 Mk. gefordert wurden.

In schöner praktischer Aufmachung, lauter kleine Körbchen, waren Himbeeren in verhältnismäßig guter Anfuhr vorhanden, sie erzielten 60—70 Pfg. ½ Kilo.

Krautgemüse war nur in geringen Mengen in noch lockerer Ware vertreten. Tomaten in kleinen Mengen, Pfund 1.30 Mk. Gurken in schöner Ware 35—45 Pfg. das Stück. Spargel nur in kleinen Mengen, 75—80 Pfg. das Bund. Blumenkohl auch nicht stark vorhanden, 60 bis 80 Pfg. das Stück.

Zwiebeln große Mengen, 15—18 für 50 Kilo. Rettiche 12 Mk. Kohlrabi 14—16 Pfg. das Stück. Karotten 9—14 Pfg. d. Bd.

Romain-Salat war einigemale vertreten, aber unbedeutend. Kopfsalat fand dann schnellsten Absatz, denn überall, wo ich nach dem Preis fragte, Antwort verkauft. 5—8 Mk. wurden für das Hundert erzielt.

Aufgefallen ist mir, daß um 6 Uhr schon viele gutsituierte Käufer vertreten waren, unter denen eine Reihe bejahrter Leute bemerkt wurden. Wenn man hier den Markt beurteilen will, muß man gleich um 6 Uhr bei der Eröffnung anwesend sein.

Angebot in Erdbeeren recht gut. Das Angebot im allgemeinen in gangbaren Obstarten gut bis mittelmäßig, in Gemüsen gering. Nachfrage lebhaft in jedem Artikel. Von den Erdbeeren waren um ½7 Uhr schon etwa ¼ der Anfuhr verkauft.

Preise für alle Waren fest. 8040

Holländischer Marktbericht.

Holländische Berichte melden eine so sehr gesteigerte Nachfrage und dementsprechend höhere Preise, daß die Holländer selbst darüber erstaunt sind. Blumenkohl z. B. erzielte noch niemals so hohen Preis. Gleiches gilt für alle anderen Gemüse, am meisten für Mohrrüben, Frühkohl, neuerdings auch für Kartoffeln und Gurken. Eine Ausnahme hiervon macht im Gegensatz zu Deutschland Spargel, neuerdings auch Salat.

Am 6. Juni wurden in Goes verauktioniert, Preis für 50 Kilo: 32 000 Kilogramm Stachelbeeren 26—28 Mk., Markt sehr lebhaft. Rote Johannisbeeren 22 Mk., schwarze 30 Mk., Himbeeren 35 Mk., 5000 Kilogramm Mairüben, Preis 4 Mk. Nachfrage nach allen Sorten sehr lebhaft. 803

Literatur.

Andreas Voß, Taschenwörterbuch der botanischen Kunstausdrücke für Gärtner. 4. völlig umgearbeitete Auflage des *Kost*schen Taschenwörterbuches. *P. Parey*, Berlin 1916. Preis 2.80 Mk.

Wer sich mit Pflanzenkunde beschäftigt, braucht oft ein Wörterbuch zum Nachschlagen der botanischen Kunstausdrücke. Das vorliegende kann als das Wörterbuch bezeichnet werden, dessen wir bedürfen, denn es hat in der vierten Bearbeitung den berufensten Bearbeiter gefunden, der für dieselbe hätte in Betracht kommen können. Nach den einleitend gegebenen, bisher nirgends in dieser Form dargebotenen, klaren Leitsätzen über richtige Betonung der Silben und Geschlecht der Art und Gattungsnamen bringt der Verfasser mit Abschnitt II das gegenüber der 3. Auflage um 1200 Wörter vermehrte Wörterverzeichnis, das sich durch Rechtschreibung und richtige Betonung auszeichnet. Beim Durchlesen desselben fühlen wir, wie sehr häufig unsere landläufige Betonung die ungenaue, falsche ist. Der Abschnitt III bringt eine kurzgefaßte „Pflanzenkunde" mit zahlreichen Abbildungen, Abschnitt IV die natürliche Anordnung der Pflanzenfamilien und Abschnitt V ein Autorverzeichnis. Dem Büchlein ist eine allgemeine Verbreitung zu wünschen.

K. Garteninspektor *M. Löbner* in *Dresden*.

Des Landmanns Hausgarten. II. Aufl. Von *Karl Huber*. Verlag *Rud. Bechtold & Co.* in Wiesbaden. Preis 1.10 Mk.

Heilig soll uns die Scholle sein und immer mehr müssen wir mit derselben verwachsen. Mit immer mehr Eifer sollen wir jedes Eckchen bebauen und wenn der Verstand den Spaten führt, die Liebe zur Scholle soll unser Anreger sein.

Diese Gedanken sind mir beim Durchlesen des vorstehenden Büchleins gekommen. Wenn auch kurz gefaßt, so enthält es doch ungemein viel Anregung. Es gibt uns wieder und wieder zu erkennen, was uns der Boden sein kann und welche Fülle materieller und idealer Genüsse uns die Scholle, und wenn sie nur einen kleinen Hausgarten umfaßt, bieten kann.

Die technischen Ratschläge, die Anleitungen zur Pflege und Pflanzung beruhen auf praktischer Erfahrung, die empfohlenen Gemüsearten, Obstsorten usw. sind gut und sorgfältig ausgewählt.

Es wird manchem tapfern Feldgrauen, welcher seine verbliebenen Kräfte dem Gartenbau widmen möchte, ein guter Ratgeber sein, aber auch den guten Geistern unserer Häuser und Gärten ist manches im Büchlein gewidmet, so daß man seine Freude daran haben kann.

7942 *H. Schlegel* in *Östrich i. Rhg.*

Fragekasten.

Frage 385. Darf mein Gartennachbar mit den Säulen seines Zaunes die Grenze gegen mich überschreiten? 8048

Mitteilungen.

Lehrgänge über Obst- und Gemüseverwertung finden an der Königlichen Lehranstalt für Obst- und Gartenbau zu Proskau O.-S. am 12. bis 15. Juli und am 4. und 5. Oktober statt. Außerdem noch ein Lehrgang über Obstweinbereitung am 6. und 7. Oktober.

Die Teilnahme ist jedermann, Männern und Frauen, gestattet. Gebühren werden nicht erhoben. Die Liste wird geschlossen, wenn eine bestimmte Teilnehmerzahl vorliegt. Um eine baldige schriftliche Anmeldung wird deshalb gebeten. 8055

Darlehen der Landesversicherungsanstalten für landwirtschaftliche Zwecke.

Mit Rundschreiben an die Landesversicherungsanstalten usw. vom 1. April 1916 versendet das Reichsversicherungsamt die

Nachweisung über die Anlegung der Vermögen der Landesversicherungsanstalten und der entsprechenden Sonderanstalten zugunsten gemeinnütziger Zwecke nach dem Stande vom 31. Dezember 1915.

Insgesamt beliefen sich die gemeinnützigen Darlehen bis zum Ende des Jahres 1915 auf 1323,5 Mill. Mark, wovon ausgeliehen waren

1. für den Bau von Arbeiterwohnungen 558,9 Millionen Mark (gegen 532,5 im Vorjahr),

2. zur Förderung der allgemeinen Wohlfahrtspflege (Bau von Krankenhäusern, Volksheilstätten, Invalidenheimen, Volksbädern, Schlachthäusern, Kanalisationen, Hebung der Volksbildung, auch Kriegswohlfahrtspflege usw.) 630,5 Millionen Mark und

3. zur Befriedigung des landwirtschaftlichen Kreditbedürfnisses von 26 Landesversicherungsanstalten und 2 Sonderanstalten rund 134 Millionen Mark.

Der Betrag dieser für Bodenverbesserung. Ent- und Bewässerung, für Moorkultur, Aufforstung, Wegebau, Kleinbahnen, Hebung der Viehzucht, Linderung der Futternot bestimmten Darlehen ist gegen das Vorjahr um 5,1 Millionen Mark gestiegen. Er stellt aber, wie das Runsdchreiben ausführt, bei weitem nicht die ganze Summe dar, die von den Versicherungsträgern zugunsten der ländlichen Bevölkerung hergegeben ist. Abgesehen von dem Aufwand für Wohnungsfürsorge auf dem Lande, der in den obigen 558,9 Millionen Mark mitenthalten ist, entfällt von den Darlehen für allgemeine Wohlfahrtseinrichtungen ein Betrag von 249,5 Millionen Mark auf Gemeinden bis zu 5000 Einwohnern. Auch wenn man hiervon die Darlehen für solche Krankenhäuser usw., die wohl auf dem Lande liegen, aber in erster Linie zur Aufnahme von Kranken und Erholungsbedürftigen aus der Stadt bestimmt sind, abziehe, bliebe doch noch eine beträchtliche Summe, die ausschließlich zugunsten der ländlichen Bevölkerung verwendet sei, übrig. Endlich ist die Landwirtschaft mittelbar noch dadurch gefördert worden, daß eine große Anzahl von Versicherungsträgern, darunter die in Preußen ausnahmslos, landschaftliche Pfandbriefe, Rentenbriefe, Provinzialanleihescheine, Pfandbriefe von Landwirtschaftsbanken usw. im Nennwerte von 157,8 Millionen Mark angekauft haben. Die Landesversicherungsanstalt Westfalen hat außer den von der Nachweisung erfaßten Beträgen noch 38 928 676 Mk. der Landesbank Westfalen überwiesen, die satzungsgemäß Darlehen zu 3½ bis 4 v. H. insbesondere an Gemeindeverbände, Kirchen- und Schulgemeinden, gemeinnützige Anstalten, Genossenschaften, städtische und ländliche Grundbesitzer hergibt.

Für die für Preußen in Betracht kommenden Versicherungsanstalten läßt sich der Nachweisung des Reichsversicherungsamtes über die den landwirtschaftlichen Kreditbedürfnissen nutzbar gemachten Darlehen folgende Übersicht entnehmen.

Versicherungsanstalt	1000 Mk.	Zinssatz %
Westpreußen	1 899	3½—4
Brandenburg	19 781	3⅝—4¼
Pommern	15 990	3½—4¼
Posen	680	4
Schlesien	8 670	3½—4⅜
Sachsen-Anhalt	18 117	3½—4
Schleswig-Holstein	14 553	3½—4¼
Hannover	1 368	3½—4¼
Westfalen	1 190	3¼—4
Hessen-Nassau	19 325	3½—4¼
Ostpreußen, Berlin und Rheinprovinz	—	—
Zusammen:	101 573	3¼—4⅜
Sämtliche Versicherungs-Träger im Reich	134 040	3 —4½

8001

Personalien.

Emil Hölck, Landesökonomierat in Kiel, Gründer des Schleswig-Holsteinischen Zentralvereins für Obst- und Gartenbau und bis zu seinem Tode ununterbrochen Vorsitzender desselben, ist am 4. Juni d. J. in Kiel gestorben.

Der Vorstand schreibt dem D. P.-V.: Wir verlieren in ihm einen treuen Freund und Berater. Seine hervorragenden Kenntnisse im Obst- und Gartenbau, sowie seine menschlichen Eigenschaften, die vornehme Lauterkeit seiner Gesinnung lassen uns sein Hinscheiden schmerzlich empfinden. Wir werden unserem allverehrten Vorsitzenden ein dankbares Andenken unauslöschlich bewahren. 8053

Pattloch, Obstbauwanderlehrer an der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen, wurde in Anerkennung seiner Verdienste zum Garteninspektor ernannt. 8050

Winkelmann, Obstbauinspektor in Ulm a. d. D., erhielt von Seiner Majestät dem König von Württemberg das Charlottenkreuz verliehen. 8052

Das Eiserne Kreuz erhielt:

Domin, Leonhard, Vizefeldwebel d. R., Offizieraspirant, Hörer an der Kgl. Lehranstalt für Obst- und Gartenbau in Proskau.

Es fielen für das Vaterland:

Häberle, Hugo, Baumschulgärtner, Sigmaringendorf in Hohenzollern.
Martin, Alois, Bruchsal in Baden.
Zwarg, Karl, Baumwärter, Nemsdorf bei Querfurt.

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Saccharin als Mittel zur dauernden Erhaltung von Obstdauererzeugnissen. Ein älterer erfahrener Fachmann schreibt uns am 23. Juni folgendes: Die wegen des Zuckermangels erlangte Freigabe des Saccharin und seine Verwendung für Obstverwertung gibt mir Veranlassung, auf die konservierende Eigenschaft des Saccharin hinzuweisen. Ich habe bei der Bierbrauerei in früherer Zeit, als geringe Zusätze zu den mit Zuckerverwendung hergestellten Süß- und Weizenbieren erlaubt waren, die Erfahrung gemacht, daß diese Biere sich bei hervorragend gutem Geschmack und Aroma außerordentlich lange hielten. Dies war sofort vorbei, als Saccharin verboten wurde. 8078

Von benzoesaurem Natron, dem besten Mittel um Obstmus (Marmelade und andere Obsterzeugnisse), die wegen Mangels an Zucker ohne diesen eingekocht werden müssen, bis zu ihrer weiteren Verarbeitung oder Verbrauch nicht verderben zu lassen, haben wir Tabletten gekauft, die wir zum Selbstkostenpreise von 50 Pfg. einschl. Porto für eine Rolle von 10 Tabletten, 1 Tablette für je 1 Kilo Obstsaft oder Fruchtmus (Marmelade) ausreichend, jede weitere Rolle 25 Pfg. abgeben. 8079

Sonderdrucke der in Heft 12 der D. O.-Z. 1916 veröffentlichten 10 Gebote über die häusliche Obstverwertung zur Kriegszeit mit Angaben über die Verwendung von Benzoesäure, Ameisensäure zur Frischerhaltung von Marmeladen, Säften u. a m. und von Saccharin an Stelle von Zucker, werden auf Wunsch kostenlos zugeschickt. 8080

Obstverpackungen, Körbe, Sieves, sogenannte Käfige, etwa 2000, alles schon gebraucht so lange der Vorrat reicht, billig abzugeben. 8081

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Mirabelle von Metz und Mirabelle von Nancy.

Von Kreisobstbauinspektor *Mazarin* in *Worms.*

Der Mirabellenbaum kommt noch in ziemlich schwerem Boden gut fort und liefert hier die regelmäßigsten Ernten. Man unterscheidet zwei Hauptsorten.

1. Die *Mirabelle von Metz.* Hierunter ist zu verstehen ein Baum mit klein-kugeliger Krone, der aber recht reich trägt. Die Früchte hängen in Bündeln beisammen, sind rundlich, oval, klein.

Die Schale ist hellgelb bis dunkelgelb mit braunen, rötlichen Punkten gesprenkelt, Duft ist weiß und dünn.

Fleisch ist gelb, fest, zart, von süßem aromatischen Geschmack; löst sich gut von dem kleinen rundlichen Stein. Reifezeit August.

Diese Mirabellenfrucht wurde früher ausschließlich von den Konservenfabriken gekauft, da die Schale durchsichtig und hohen Zuckergehalt besitzt. Desgleichen wurden sie zu Kompott und zum Dörren verwendet. Sie ergeben entsteint ein gutes Dörrprodukt, das an Sultaninen erinnert. Die Bäume werden mindestens auf 5 Meter Entfernung gepflanzt.

2. Die *Mirabelle von Nancy.* Dieser Baum wächst kräftiger und bildet große Kronen, verlangt kräftigen Boden an Hügelzügen.

Die Fruchtbarkeit tritt frühzeitig ein. Die Früchte hängen dünner, sind viel größer, fast doppelt wie *Metzer.* Schale ist fest, hellgelb, sonnenseitig mit leicht punktierter und verwaschener kräftiger Röte, Fleisch gelb, fest, fein gezuckert, saftiger als *Metzer,* von vorzüglichem Geschmack. Die Frucht wird wegen ihrer Größe von den Hausfrauen zum Einmachen bevorzugt und vom Handel gern gekauft zum Frischgenuß.

Der Baum liefert im Durchschnitt 20 Kilo, einzelne Bäume ergeben 100—200 Kilo. Reifezeit Ende August. Die Mirabelle gedeiht auch gut auf Zwetsche und sollte deshalb überall da,



Mirabellenanlage.

wo die Verhältnisse günstig sind, zum Nachpfropfen von Zwetschenbäumen Verwendung finden, um die Erträge des Obstbaumes zu erhöhen. Baumentfernung 9 Meter.

Der Hauptschädling ist die Pflaumensägewespenlarve, die aber durch Überspritzung der Krone mit Giftmitteln während der Blüte der Bäume leicht zu bekämpfen ist. 8082

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach“ und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

Große grüne Reineclaude (Prunus italica).

Von Kreisobstbauinspektor *Mazarin* in *Worms*.

Diese Pflaumensorte entstammt wahrscheinlich einer Kreuzung zwischen Zwetsche und *Damaszener*-Pflaume.

Der Baum gedeiht überall im Weinklima und da, wo der Zwetschenbaum sich gut entwickelt und die Lage durch Gebirgszüge gegen Nordostwinde geschützt ist. Der Reineclaudenbaum verlangt aber einen kräftigen Boden, sandigen Tonboden, Kalkmergelboden und auch Lößboden.

Der Baum wächst kräftig und gesund, bildet oft Kronen von 7 Meter Durchmesser.

Bei der Pflanzung sind 8 Meter Entfernung zu nehmen. Die Frucht ist flach rundlich, Schale dünn, gelblich grün, mit feinem hellen Duft, oft rot punktiert und hat vereinzelt graue netzartige Streifen.

Fleisch ist gelblich grün, zart und doch fest, hat angenehm gewürzten Geschmack. Der Stein ist angewachsen.

Diese vortreffliche Frucht reift Ende August, wird von den Konservenfabriken in fest reifem Zustande in großen Mengen zum Einmachen gerne gekauft.

Im reifen Zustande ist es eine gute Marktfrucht, in Vollreife zu Kompott und Marmelade zu verwenden, getrocknet zu Prünellen.

Der Ertrag ist im Durchschnitt 20 Kilo, einzelne Bäume ergeben 20—200 Kilo.

Auf Sämlingsunterlage scheint der Baum am widerstandsfähigsten.

Da die Reineclaude aber auf Zwetsche veredelt noch recht gut gedeiht, so müßten im Interesse des Obstbaues, da wo die Verhältnisse günstige sind, ältere geringwertige Früchte bringende Zwetschenbäume mit der *Großen grünen Reineclaude* umveredelt werden.

Der Hauptschädling, die Pflaumensägewespenlarve, läßt sich durch Überspritzung der Kronen mit Giftmitteln während der zweiten Hälfte der Blüte bekämpfen. 8083

Holunder oder Fliederbaum, Schwarzholder, Sambucus nigra

hat wohl selten so überreich geblüht und teilweise schon jetzt Früchte angesetzt wie in diesem Jahre. Der gewöhnliche Holunder ist unser genügsamster Strauch, der in jedem, selbst noch im ärmsten Boden und in jeder Lage gedeiht. Der Strauch, der sich unter günstigen Verhältnissen zu einem kräftigen Halbbaum ausbildet und als solcher recht alt werden kann, wächst noch auf unfruchtbarem steinigem Boden und im Druck und Schatten alter starker Bäume; er trägt fast regelmäßig jährlich unzählige Dolden schwarzer Beeren, die leider in Deutschland bisher viel zu wenig gesammelt und verbraucht worden sind. Die Früchte des Holunderstrauches können freilich nicht in frischem Zustande genossen werden; sie sind aber zu Mus und Saft bereitet sehr erfrischend und wohlschmeckend. Im besonderen sind dies die daraus hergestellten Suppen, die auch der Gesundheit sehr zuträglich sind. Es dürfen deshalb in diesem Jahre keine Holunderbeeren ungenutzt verkommen, und man sollte sie überall dort, wo andere Sträucher nicht mehr gedeihen, anpflanzen. *Lorgus.*

Ertragsberechnungen und Selbsterzeugungskosten.

Auf eine Anfrage über die Erträge verschiedener Obstarten erhielten wir von Obstzüchtern Berechnungen, von denen wir heute die ersten veröffentlichen.

Seit drei Jahren lasse ich beim Pflücken der Johannisbeeren immer von jeder Sorte 3—4 Sträucher pflücken, um den Durchschnittsertrag festzustellen. Bei 10—12jährigen Johannisbeerbüschen war das Ergebnis folgendes:

Hochrote Frühe:

1913 fast ohne Ertrag durch Frost in der Blüte.
1914 5 + 7 + 9 Pfd. = 21 Pfd. oder 7 Pfd. ein Strauch
1915 8½ + 7 + 12 = 27 Pfd. oder 9 Pfd. ein Strauch.

Holländische Rote:

1913 12 + 10 + 7 Pfd. = 29 Pfd. oder 7½ ein Strauch
1914 8 + 10 + 10 Pfd. = 28 Pfd. oder 9½ Pfd. ein Strauch
1915 10 + 10 + 11 Pfd. = 31 Pfd. oder 10 Pfd. ein Strauch.

Houghton Castle:

1913 10 + 8 + 8 Pfd. = 26 Pfd. oder 8½ Pfd. ein Strauch
1914 10 + 12 + 13 Pfd. = 35 Pfd. oder 11½ Pfd. ein Strauch
1915 12 + 11 + 10 Pfd. = 33 Pfd. oder 11 Pfd. ein Strauch.

Der Preis in den letzten Jahren hielt sich auf 16—18 Mk., im letzten Jahr ausnahmsweise bis zu 25 Mk. für 1 Ztr.

Alter der Sträucher 10—12 Jahre, schwerer Tonboden mit hohem Grundwasser (dräniert), jährliche Düngung mit Stallmist (6—8 Pfd. für 1 Quadratmeter).

Höhenlage 350 m, zugig, und stark auftretende Frühjahrsfröste.

Für jüngere Pflanzen liegen genaue Aufzeichnungen nicht vor, nur aus dem letzten Jahre (1915) kann ich berichten, daß vierjährige Sträucher, *Holländische Rote*, noch nicht ganz 2 Pfd. Ertrag im Durchschnitt gebracht haben trotz gutem Behang.

Vollerträge sind demnach bei Johannisbeeren erst im Alter von 6 Jahren ab zu erwarten.

Nach dem Stande meiner 10—12jährigen Sträucher dürften diese bis zum 20. Jahre voll ertragsfähig bleiben.

Die Sträucher werden regelmäßig und allmählich verjüngt, so daß fast aus jedem Strauche jährlich die ältesten Triebe entfernt werden, sobald junge Triebe dafür vorhanden sind.

Sträucher ohne Verjüngung, sogenannte Fußstämmchen, solche die keine Jungtriebe aus

dem Wurzelstock machen, gehen im Ertrag viel früher zurück und sind mit 12—15 Jahren erschöpft.

Die übrigen bekannten Sorten wie *Feys Fruchtbare, Kaukasische, Versailler Rote* und fast alle weißfrüchtigen Sorten gedeihen in Höhenlagen und schweren Boden fast nicht, sie wachsen schlecht und geben nur geringen Ertrag. Es sind ausgesprochene Sorten für Niederungen mit warmem, durchlässigem, genügend feuchtem Boden. Deshalb deren vorzügliches Gedeihen in warmen Flußtälern (Rheingegend), auch schon Saaletal (Jena — Naumburg). Ich habe durch Bodenmischung, Sandzugabe und reichlichste Düngung bei genannten Sorten keine Besserung erzielt, demnach scheinen klimatische Einflüsse bei denselben einen großen Einfluß auszuüben. Anlagen mit diesen Sorten in ungeeigneten Boden und Höhenlagen sind als geringwertig und verfehlt anzusehen. Für Stachelbeeren und Himbeeren habe ich keine Aufzeichnungen gemacht. Diese sind erschwert durch das allmähliche Pflücken, welches sich auf einen längeren Zeitraum erstreckt. 8093

E. Macherauch, Beerenobstgärtnerei in *Legefeld* b. Weimar.

Ich berechne die Sauerkirschenanlage wie folgt:

1 Morgen gutes Ackerland	2000	Mk.
200 Kirschbüsche (5×2,50 m) fertig gepflanzt	600	,,
Einfriedigung	750	,,
5 Jahre Bodenbearbeitung ohne Zwischenkultur à 45 Mk. ...	225	,,
5 Jahre Bodenbearbeitung mit Zwischenkultur	—	,,
5 Jahre Düngen (mindestens à 30 Mk.)	150	,,
Hiervon 5 Jahre Zinsen zu 5 Prozent rund	900	,,
ergibt Anlagekapital für 1 Morgen	4625	Mk.
5 Prozent Zinsen von 4625 Mk. jährlich	231.25	Mk.
jährliche Düngung (ich gebrauche mehr)	30.—	,,
jährliche Bodenbearbeitung ..	45.—	,,
Ernte und Versand 50+10 ..	60.—	,,
5 Prozent Amortisation von 2625 Mk. (20 Jahre Lebensdauer)	131.25	,,
jährliche Steuer u. dgl.	7.50	,,
ergibt jährlich an Ausgaben ..	505.—	Mk.

Rechne ich nun vom 6. bis 10. Jahre einen Durchschnittsertrag von 12 Pfd. für 1 Baum (viele geben mehr, noch mehr weniger), so ergibt das für die 200 Bäume pro Morgen 24 Ztr. Ertrag. Diese in die jährlichen Unkosten geteilt, ergeben

Erstehungskosten für 1 Ztr. 21 Mk.

Hierzu ist zu bemerken, daß die Sauerkirschen bei Zwischenpflanzung unter Kernobst etwa 3 Mk. billiger kommen, da das Kernobst ein Teil der Amortisation trägt. Jedoch 6 bis 7 Mk. für 1 Ztr. billiger können die Gemüsezüchter liefern (hier am Vorgebirge), die die Kirschen so weit voneinander stehen haben, daß der Gemüsebau in keiner Weise beeinträchtigt wird.

Bei der geschlossenen Sauerkirschpflanzung fängt ein Verdienst erst nach 10 Jahren an, ist dann aber mit dem 20. Jahre erledigt.

Die Sauerkirsche ist also nur da rentabel, wo sie als Unterkultur selbst behandelt wird, oder wo sie so weit voneinander gepflanzt wird, daß der Boden für andere Kulturpflanzen, insbesondere Gemüse **voll** ausgenutzt werden kann.

Diese Aufzeichnungen sind das Ergebnis der *Schattenmorellen* in meinem Betriebe, der jetzt gerade 10 Jahre alt ist.

Das Ergebnis der Erdbeeren ist bedeutend schlechter, so daß ich dieselben fallen lasse. Neun Morgen habe ich gerade umgebaut.

Himbeeren springen im Ertrage ungeheuer, ein Jahr sozusagen Fehlernte und zwischendurch Massenernte. Hierin läuft mein Versuch erst seit 1909 und ist noch nicht abgeschlossen, so daß ich darüber noch kein Urteil abgeben kann. 8091

Jac. Schlösser, Rittergut *Burghof-Buschbell* b. Köln a. Rh.

Nach dreijährigem Durchschnitt haben Erdbeeren, Himbeeren, Johannis- und Stachelbeeren, die ich sämtlich als Zwischen- und Unterkulturen betreibe, folgende Selbstkosten für je 1 Pfd. verursacht:

Erdbeeren	1908	20 Pfg.	
	1909	30 ,,	
	1910	19 ,,	
		69 Pfg.	= 23 Pfg. im Durchschnitt
Himbeeren	1908	25 Pfg.	
	1909	14 ,,	
	1910	20 ,,	
		59 Pfg.	= 19,7 Pfg. im Durchschnitt
Johannisbeeren	1908	10 Pfg.	
	1909	9 ,,	
	1910	10 ,,	
		29 Pfg.	= 9,7 Pfg. im Durchschnitt
Stachelbeeren	1908	13 Pfg.	
	1909	10 ,,	
	1910	22 ,,	
		45 Pfg.	= 15 Pfg. im Durchschnitt.

1910 war für Stachelbeeren ungünstig, weil meine Bäume ausgewintert waren.

F. Fischer, Direktor des Pom. Instituts in *Schönborn* b. Eutin.

Wie viel Kalk soll man den Obstbäumen geben, wenn sie mit Kalisalzen gedüngt werden?

Von *Ad. Francke* in *Meiendorf* bei Hamburg.

Vor Jahren, als das Düngen der Obstbäume weniger intensiv als heutigen Tages unternommen wurde, dachte man an eine besondere Düngung derselben mit Kalk wohl selten. Man begnügte sich auf dem Lande damit, den Gartenboden ab und zu mit etwas Mergel aus der Mergelgrube zu versehen, wenn eine solche Grube zur Verfügung war, um die Nahrungsstoffe, welche der tierische Dünger enthält, besser zur Auflösung zu bringen. Die

Gärten in den Städten aber mußten gewöhnlich auch diese Nachhilfe entbehren. Die Obstbäume in solchen Gärten wuchsen langsam, wurden oft groß und trugen schöne Früchte, auch dort, wo der Boden von Natur arm an Kalk war. Das Bedürfnis der Bäume für Kalk nahrung muß in solchen Gärten einigermaßen durch den Kalkgehalt des Stalldüngers, zum Teil vielleicht auch durch den Kalk, welchen das Grundwasser enthält, befriedigt worden sein. Wie soll man es sich anders erklären, daß man zuweilen starke, gesunde Obstbäume auf einem höchst ungünstigen Standorte antrifft, z. B. Kirschbäume auf einem aus magerer Sanderde bestehenden sog. Knick. Verfasser dieser Zeilen kannte einen mittelgroßen *Gravensteiner*-Apfelbaum, der auf armen Flugsand an der Nordseeküste, durch Aufbringen von Moorboden verbessert, gepflanzt worden war. Der Garten, worin sich dieser Baum befand, erhielt zwar jährlich eine reichliche Düngung mit Stallmist, aber nur einmal in einem Zeitraum von 40 Jahren eine Zufuhr aus einer Mergelgrube. Dieser Baum trug oft reich und sogar große, saftige Früchte mit einem Aroma, wie ich sie nirgends besser gefunden habe. Im Jahrgang 1910, S. 347, berichtet Herr *Wilcke* von gut gedeihenden und reichlich tragenden *Prinzenapfel*-Bäumen, die auf einem kalkarmen Sandboden stehen. Ähnliche Beispiele könnte ich aus eigener Beobachtung noch mehr anführen, welche anscheinend den Beweis liefern, daß Obstbäume auch in einem kalkarmen Boden ohne besondere Kalkzufuhr einigermaßen ihre Kalknahrung finden.

Als nun das Interesse für den Obstbau reger wurde und man erkannte, daß die Obstbäume, wenn sie reichlich tragen sollen, regelmäßig gut gedüngt werden müssen, eine Düngung mit Mineralstoffen aber hierzu geeigneter als tierischer Dünger ist, mußte auch der Kalk als notwendiges Ergänzungsmittel in Anspruch genommen werden. Der Kalk soll teils die Bäume unmittelbar ernähren, teils mittelbar durch Aufschließung der anderen Nahrungsstoffe, insbesondere des Kalis und der organischen Stoffe, welches seit Jahren mit bestem Erfolge beim Düngen der Obstbäume verwendet wird. Wieviel der Obstbaum jährlich vom Kalk bedarf, das wissen wir einigermaßen infolge der Untersuchungen des Herrn Professors Dr. *Steglich*. Wie viel Kalk außerdem nötig ist, um die anderen Nahrungsstoffe zur Zersetzung und zur Aufnahme für die Pflanzen zu bringen, das wissen wir weniger bestimmt. Wir sind genötigt, bei solcher Berechnung den Kalkgehalt des Bodens zu berücksichtigen und diesen nach Gutdünken zu verbessern.

Der leichte, sandige Boden ist, soweit ich ihn kenne, überall arm an Nährstoffen für unsere Obstbäume, besonders arm an Kali und Kalk. Das ist wohl die Ursache, weshalb Kirschen und Apfelbäume auf unseren norddeutschen Geestböden sehr zum Gummifluß neigen, leicht frostplatten und Krebs bekommen. Allerdings sind es die edleren Sorten, welche von diesen Krankheiten gar leicht befallen werden, während die gewöhnlichen Sorten, Süßkirschen und namentlich die Sauerkirschen meist davon befreit bleiben. Ob eine starke Düngung mit Kalk solche Bäume vor diesen Schäden bewahren oder sie gar davon heilen kann, ist wohl bisher noch nicht entschieden. Auch der schwere Lehmboden, oder der Marschboden, welcher verhältnismäßig genug Kalk und Kali enthält, bedarf dennoch deren Zufuhr. Auf solche Böden soll der Kalk außer auf den Nährstoffgehalt derselben zugleich lockernd und physikalisch verbessernd einwirken. Seit undenklichen Zeiten ist der Marschboden nur mit dem Mergel, der aus seinem Untergrunde geholt wurde, verbessert worden. Meines Wissens verwendet man hier anstatt dessen erst in neuerer Zeit reinen Kalk zu landwirtschaftlichen Zwecken. Auch der Moorboden, der viel Stickstoff enthält, ist nicht so arm an Kalk, wie gewöhnlich angenommen wird, aber sehr arm an Kali. Niederungsmoor in der Nähe Berlins enthält auf einem Hektar in Kilogramm:

	Oberfläche:	Tiefere Schicht:
Stickst.	10 968	17 629
Kalk	48 147	32 019
Phosphor	3 989	2 192
Kali	2 564	

Den eigentlichen Kalkboden, welcher von Natur so reich mit Kalk ausgestattet ist, daß er damit keiner Nachhilfe bedarf, kennen wir in Norddeutschland leider nicht. Wenn auf solchem Boden die kalkbedürftigsten Obstbäume kräftig wachsen und ganz gesund bleiben, so ist das vielleicht ein Beweis, daß solche Bäume dem Boden mehr Kalk entnehmen, als Dr. *Steglich* durch seine Untersuchungen gefunden hat. Eine andere Frage aber ist es, ob sich durch eine reiche Kalkzufuhr ein armer Sandboden künstlich zu einem kalkreichen Boden machen läßt, derart, daß edle Obstbäume sich eben so wohl darin befinden, wie in einem natürlichen Kalkboden, da der Kalk einerseits den leichten Boden erhitzt, andererseits leicht in den Untergrund versinkt, wie oft behauptet wird.

Die Ernährungsfrage der Obstbäume ist in der Obstkultur ein Kapitel, welches fortgesetzt große Aufmerksamkeit und Nachdenken von seiten des Obstzüchters erfordert. Wenn man nun bezüglich der Kalkfrage Lehrbücher und Gartenbauzeitschriften zu Rate zieht, so findet man, daß die darin enthaltenen Vorschläge sehr von einander abweichen, so daß man im Zweifel bleibt über das annähernd richtige Maß des erforderlichen Kalkdüngers, um allen in Betracht kommenden Faktoren gerecht zu werden. Es mag erlaubt sein, nachstehend einige bezügliche Auszüge aus Aufsätzen unserer D. O.-Z. vorzuführen!, welche sich auf Dr. *Steglichs* Düngergaben, insbesondere auf das Kali beziehen!

Im Jahrgang 1901, Seite 33, empfiehlt *H. Wolanke* außer dem erforderlichen Mineraldünger pro Jahr 20 Gramm Kalk!

E. Lierke empfiehlt in seiner Broschüre über den Erfolg der Kalidüngung in Feldbrunnen, Seite 8, alle 5 bis 8 Jahre für 1 Ar 20 bis 60 kg Kalkmergel. Das ist für ein Jahr und ein Quadratmeter 40 bis 120 Gramm!

Derselbe Herr empfiehlt in der Festschrift des D. P.-V., Seite 176, für schwere Böden 40 bis 60 kg Ätzkalk und für leichten Boden 25 bis 50 kg kohlensauren Kalk für 1 Ar. Herr *L.* sagt aber nicht, ob das für ein Jahr, oder für mehrere Jahre sein soll.

E. Lessser erteilt in seinem Buche: „Pflege des Obstbaumes in Norddeutschland", Seite 68, den Rat, alle 5—8 Jahre ½ bis 1 Kilo 90prozent. kohlensauren Kalk für 1 Quadratmeter zu geben. Das sind jährlich etwa 70 bis 200 Gramm!

Derselbe Verfasser fordert aber in seinem Aufsatz über Kalkdüngung in der D. O.-Z. 1911, Seite 124/25, für 1 Jahr und Quadratmeter 250 bis 500 Gramm, also bedeutend mehr, als in seinem erwähnten Lehrbuch.

F. Adrian dagegen hält in Jahrgang 1911, Seite 507, für 1 Jahr und Quadratmeter 45 bis 50 Gramm gebrannten Kalk für ausreichend.

J. May ist aber in Jahrgang 1908, Seite 309, schon mit 20 Gramm Kalk für 1 Jahr und Quadratmeter zufrieden.

Aus obigen Zitaten ist zu ersehen, daß man sich in Fachkreisen über das Düngen mit Kalk noch nicht klar genug ist. Das tritt noch mehr hervor, wenn man bei den Ergebnissen der Düngungsversuche in Diemitz und Offenbach nach den Kalkgaben forscht, die dort in Verbindung mit dem Kalidünger verabreicht wurden. Da muß man sich wundern, daß in Diemitz auf den leichten, gewiß kalkarmen Boden zu 117 Gramm Kainit jährlich nur 37,42 Gramm Kalkmergel gegeben wurden. In Offenbach ist aber auf armen Sandboden trotz reicher Kaligabe gar kein Kalk gegeben worden. Dennoch ist das Kali sehr wirksam gewesen!

Wie sich diese Tatsachen mit einer Bemerkung in dem vielbenutzten Lehrbuch Dr. *Stutzers* für landwirtschaftliche Schulen vereinigen lassen, ist mir unverständlich. In dieser Düngerlehre wird Seite 150 gesagt, daß 1 Doppelzentner Kainit dem Boden ungefähr ebensoviel Kalk entzieht. Wenn diese Behauptung zutrifft, so ist es durchaus erforderlich, die Kalkgabe besonders nach der Quantität des Kalidüngers zu berechnen, was bisher, wie ich glaube, meist nicht geschehen ist. Um das Kali frei zu machen, verbindet sich der Kalk mit dem Chlor desselben und versinkt mit ihm in den Untergrund. Ob auch das Natron Kalk anzieht, ist mir nicht klar! Außerdem ist Kalk im Boden notwendig, um den Stickstoff in Salpeter überzuführen und für die Bäume aufnahmefähig zu machen.

Auch von schädlicher Säure soll der Kalk den Boden reinigen. So hat der Kalk, wie altbekannt, mancherlei Wirkungen auszuüben. Wenn nun auch auf leichten Boden das Kali meist in Verbindung mit Thomasmehl gegeben wird und dieses 35 Prozent Ätzkalk enthalten soll, so ist es doch sehr fraglich, ob damit alles Kali umgesetzt werden kann. Fehlt Kalk, so wird das Chlor der Kalisalze nicht an Kalk gebunden und schadet den Pflanzen, anstatt als Chlorcalcium in den Boden zu versinken, macht Kartoffeln seifig und Früchte zur Stippe und zum Faulen geneigt. (Siehe D. O.-Z. 1915, Frage 372). Es wird deshalb von namhaften Fachleuten angeraten, stets reichlich mit Kalk zu düngen. Es soll vom Kalk möglichst ein Überschuß im Boden vorhanden sein, der keinen Schaden tut, vorausgesetzt, daß kräftig gedüngt wird, sei es mit Mineraldünger oder mit Stallmist usw. Dazu möchte ich als Laie bemerken, daß es doch zweifelhaft ist, daß ein armer, trockener Sandboden durch eine zu starke Kalkgabe nicht noch trockener und hitziger wird. Selbstverständlich darf der Kalk auf leichtem Boden nicht als Ätzkalk (gebrannter Kalk) gegeben werden, sondern als kohlensaurer Kalk im Kalkmergel. (Die Kartoffeln werden erfahrungsgemäß z. B. nach einer Kalkdüngung stets schorfig.) Abgesehen von diesem Bedenken, soll man aber auch der Kosten wegen nicht verschwenderisch mit dem Kalk umgehen.

Der größere Erwerbsobstzüchter, welcher den Kalk waggonweise bezieht, erhält ihn zwar zu einem verhältnismäßig niedrigen Preise, dagegen muß der kleinere Züchter, welcher den Kalk zentnerweise in Säcken kauft, ihn meist viel zu teuer bezahlen. Unter 1.20 Mk. habe ich zum Beispiel den Zentner Kalk nie erhalten können. In diesem Jahre kommt mich der Zentner einschließlich Fracht und Rollgeld auf 2.50 Mk. zu stehen. Unter solchen Umständen muß man doch die Kalkgabe ebenso öknonomisch berechnen, wie das Kali-Phosphat und den Stickstoffdünger.

Wenn ich nun nach den vorstehenden Ausführungen versuche, im Verhältnis zu den Dr. *Steglischen* Düngerzahlen das Mindestmaß der erforderlichen jährlichen Kalkzufuhr für leichten, kalkarmen Boden zu berechnen, so komme ich nach meiner unmaßgeblichen Meinung zu folgenden Zahlen:

für den Baum und 1 qm	20 gr
„ 40 gr 40prozentiges Kalisalz	20 gr
„ Aufschließung des Stickstoffdüngers	20 gr
Zusammen für 1 qm	60 gr Kalk.

Zu diesen Zahlen ist zu bemerken, daß damit der reine Kalk gemeint ist, von dem im kohlensauren Kalk oder Kalkmergel 48 bis 55 Prozent enthalten sind.

Nach Dr. *Ulrichs* Mitteilung in der D. O.-Z. 1904, Seite 154/56, besteht aber der kohlensaure Kalk aus 56 Prozent Kalk und 44 Prozent Kohlensäure, die keinerlei Wert hat. Demnach enthielten 37 Gramm Kalkmergel, die in Diemitz zu 117 Gramm Kainit verwendet wurden, nur etwa 20 Gramm Kalk!

Wenn man Kainit verwendet, so wird die 3fache Menge Chlorverbindung wie im 40prozentigen Kalidüngesalz in den Boden gebracht, und muß in wichtiger Würdigung der Bemerkung aus Dr. *A. Stutzers* Düngerlehre die Kalkgabe vergrößert werden. Dagegen ist vielleicht der Ätzkalk im Thomasmehl in Abrechnung zu bringen, falls man mit ihm düngt. Auch ist der Kalk zu berücksichtigen, welchen der Stallmist enthält. Von einer physikalischen Verbesserung des leichten Bodens mittels Kalk kann wohl abgesehen werden, wenn er viel gegraben und behackt wird. Muß er von schädlicher Säure befreit werden, so ist auch zu diesem Zweck die Kalkgabe zu steigern.

Da große Kaligaben auch viel Kalk erfordern, so wird unter Umständen durch den Kalk reine Mineraldüngung nicht unbeträchtlich verteuert, was in manchen Fällen Veranlassung sein kann, Stalldünger, der ja viel Kali enthält, mit zu verwenden.

Ob eine für eine Reihe von Jahren ausreichende größere Kalkdüngung einer jährlichen kleineren vorzuziehen ist, hängt m. E. von den örtlichen Umständen und der individuellen Meinung des Obstzüchters ab. 7876

Wertvolle Erfahrungen mit der Kalidüngung bei Obstbäumen.

Von Kreis-Obstbauinspektor *Biesterfeldt* in *Offenbach a. Main.*

An den Straßenpflanzungen im Kreise Offenbach werden seit über 18 Jahren umfangreiche Düngungsversuche (Kali) mit sehr genauen Aufzeichnungen ausgeführt. Im Jahrgang 1911 der D. O.-Z. habe ich in Gemeinschaft mit Herrn Ökonomierat *Lierke* über die Erfolge dieser Düngungsversuche ausführlich berichtet.

Da nun schon wieder mehrere Jahre verflossen sind, so ist es außerordentlich lehrreich, die weiter gemachten wertvollen Erfahrungen an dieser Stelle ausführlich darzulegen. Leider ist dieses aber mit Rücksicht auf die Zeitverhältnisse noch nicht möglich, da mir hierzu durch Auferlegung größerer Arbeiten in der Volksernährung die Zeit mangelt. Ich will daher nur in aller Kürze heute auf die Wichtigkeit einer ausgiebigen K a l i d ü n g u n g bei Obstbäumen auf Grund meiner gemachten Erfahrungen hinweisen. Gerade die gute Ernte des letzten Jahres hat erneut gezeigt, daß das Kali zu den wichtigsten Nährstoffen gehört, die der Obstbaum zu seiner Ernährung gebraucht, um Höchsterträge zu erzielen. Selbstverständlich dürfen auch die übrigen Nährstoffe nicht fehlen.

Wenn ich im Sommer meine Obstbaumdüngungsversuchsfelder aufmerksam durchwanderte, so fiel mir stets auf, daß die mit Kali gedüngten Bäume gesünderes Laub hatten und ein kräftigeres Wachstum zeigten im Gegensatz zu den Bäumen, die kein Kali erhalten hatten. Es ist einleuchtend, daß ein Baum, der eine bessere Ernährung erhalten hat, höhere Ernten bringen wird, als ein schlecht ernährter Baum, und die Versuche haben dieses deutlich bewiesen. So brachte, um nur ein Beispiel herauszugreifen, der Versuch mit *Bohnapfel* im 8jährigen Durchschnitt die Parzelle o h n e Kali 14,657 kg Früchte und die Parzelle m i t Kali 28,185 kg Früchte, also das Doppelte. Was nun die Haltbarkeit betrifft, so habe ich hierüber noch zu wenig Erfahrung. Ich werde jedoch in Zukunft hierauf mein Augenmerk besonders richten.

Ganz entschieden übt aber die Kalidüngung auf den Geschmack und auf die Färbung der Früchte einen günstigen Einfluß aus. Hier wurden Mitte Dezember von *Goldparmänen* und Mitte Februar von *Bohnäpfeln* Kostproben genommen. Wir fanden stets bestätigt, daß die Früchte von den mit Kali gedüngten Bäumen wesentlich besser im Geschmack waren, ein festeres Fleisch besaßen und eine lebhaftere schönere Färbung zeigten als die Früchte von den Bäumen, denen Kali fehlte. Sehr wichtig für Obstzüchter!

Diese auf langjährige Erfahrungen beruhenden Erfolge sind doch so ins Auge fallende, daß jeder Obstzüchter bei der Düngung seiner Bäume neben den anderen Nährstoffen in a u s g i e b i g e r Weise das K a l i verwenden sollte, zumal uns der Kalidünger auch während des Krieges in ausreichendem Maße zur Verfügung steht und bei reichlicher Kalidüngung im Boden nichts verloren geht. 7900

Obst und Gemüse der heurigen Ernte.

Von Dr. *Max Winckel* in *München.*

In einem früheren Aufsatz*) habe ich auf den hohen volkswirtschaftlichen Wert der Trocknung landwirtschaftlicher Erzeugnisse, in Sonderheit von Obst und Gemüse, ferner Getreide, Kartoffeln, Wald- und Beerenfrüchten, technischen und hauswirtschaftlichen Nebenerzeugnissen und Abfall hingewiesen. Ungeahnte Mengen Nährwerte können durch Trocknung der Volksernährung erhalten, bzw. für diese hergerichtet werden. Das fehlende Fleisch muß ersetzt werden, denn Hunger und Unterernährung darf dauernd nicht eintreten, soll nicht die gesamte Volkskraft erlahmen. Traurig wäre es, wenn die Heldentaten unserer Armee umsonst gewesen, so viel Blut umsonst geflossen wäre, wenn letzten Endes die Heimatwirtschaft der Hungerkriegsfehde der Engländer unterliegen würde. Wir wissen, daß diese Befürchtung umsonst ist, und daß wir nicht auszuhungern sind, wir müssen aber danach trachten, d a s N a h r u n g s m a ß j e d e s e i n z e l n e n i n Z u k u n f t w i e d e r z u e r h ö h e n u n d d i e P r e i s e z u e r n i e d r i g e n.

*) Siehe D. O.-Z. 1916, Seite 179.

Die Verteilung einer Reihe von Nahrungsmitteln, z. B. Mehl, Brot, Fleisch, in manchen Bezirken auch Eier, Kartoffeln, Butter, Milch konnte unschwer erfolgen, da diese regelmäßiger anfallen oder zum Teil wenigstens dauernd haltbar und damit beschlagnahmsfähig waren. Gleichzeitig wurden Höchstpreise festgesetzt und somit wurde wenigstens i m G r u n d s a t z e i n e möglichst gleichmäßige Verteilung und Preisbildung durchgeführt. I n d e r T a t aber f ü h r t e n die Maßnahmen nicht immer zum gewünschten Ziel. Auf diese Mängel wird ja täglich in der Presse hingewiesen und es ist gewiß höchste Zeit, daß da und dort, insbesondere aber in den Hamsterkellern auf dem Lande, aufgeräumt werde.

Die nächsten Monate bringen uns die neue Ernte. Die Reichs-Getreide-, Kartoffel-, Zucker-, Futtermittel-Stellen werden im gleichen oder ähnlichen Sinne arbeiten wie bisher.

Seit Ende Mai wurden nun in Berlin zwei weitere Stellen errichtet, die „R e i c h s s t e l l e f ü r O b s t u n d G e m ü s e“ (Rankestr. 36) und eine aus Privat-Mitteln errichtete „Z e n t r a l s t e l l e f ü r d a s

Trocknungswesen" (Köthenerstraße Nr. 38). Letztere hat lediglich eine beratende Tätigkeit, während die „Reichsstelle für Obst und Gemüse" eine organisatorische, weit verzweigte Tätigkeit vor sich hat. In Bayern sind diese Stellen gewissermaßen vertreten durch die bayerische Lebensmittelstelle in München (Triftstraße 6). Die Reichsstelle dürfte sich voraussichtlich folgenden Arbeitsplan aufstellen:

1. Errichtung von Märkten für Frischobst und -gemüse,
2. Überweisung der Übererzeugung von Frischobst und -gemüse an Trocknungs-Zentralen.

Höchstpreise für Frischobst und -gemüse können nicht festgesetzt werden, weil die örtlichen Verhältnisse, Witterung usw. einen zu großen Einfluß auf die jeweiligen Preise haben; man muß also den freien Handel und Wettbewerb walten lassen, und zwar vielleicht oder wahrscheinlich nicht einmal zu ungunsten der Verbraucher. Ein täglich erscheinender Marktbericht wird jedem Interessenten die Marktpreise offen darlegen, andererseits wird die Reichsstelle den Markt dadurch beeinflussen, daß sie Obst und Gemüse aufkauft und zu den Märkten versendet, wo zufolge größerer Nachfrage die Preise im Steigen begriffen sind.

Es muß auch Vorsorge getroffen werden, daß die nötige Menge Frischgemüse und Obst zum direkten Verbrauch erhalten bleibt und daß nur die Übererzeugung, Fallobst, Abfallgemüse — diese Mengen aber restlos — zum Trocknen gebracht werden. Für diese so gewonnene Dauerwaren müssen Höchstpreise festgelegt werden, damit diese Nährwerte der breiten Masse zu billigen Preisen zur Verfügung stehen und nicht industrielle Spekulation nach Belieben schaltet und waltet, denn Trockenobst und Gemüse muß für alle Zeiten ein wesentlicher Bestandteil der deutschen Volksernährung werden; ihr gesundheitlicher und Nährwert ist ein ganz erheblicher; Bedingung ist, daß sie gut gekocht und sachgemäß angerichtet werden.

Zur Verwertung von Obst und Gemüse werden in Zukunft also folgende Wege beschritten werden können:

1. Handel und Verbrauch von frischem Obst und Gemüse, die auch eine Zeitlang in geeigneter Weise aufbewahrt werden können,
2. Trocknen des Teiles der Ernte, der längere Zeit nicht frisch aufbewahrt werden kann.

Das Trocknen geschieht in Haushaltungen, Gutswirtschaften usw. auf geeigneten Horden, die auf den Herd gestellt werden können oder mit eigens hergestellten, kleineren Einrichtungen, den Darren. Fabrikmäßig geschieht das Trocknen auf großen Darren, Herden, in Trommeltrocknern. Wer große Mengen Obst oder Gemüse oder Pilze, Waldbeeren (Holunder, Vogelbeeren, Heidel- und Preiselbeeren), Kastanien, Eicheln, Brennesseln usw. zu trocknen hat, jedoch über geeignete Trockenanlagen nicht verfügt, der mache durch seine Behörde der vorgenannten Zentralstelle für das Trocknungswesen davon Mitteilung; diese wird dann geeignete Trockenanlagen bekannt geben, die die Ware entweder käuflich übernehmen oder sie im Lohn trocknen. Ebensowenig wie die Frischwaren, so werden voraussichtlich auch die Trockenerzeugnisse nicht beschlagnahmt werden (nur Höchstpreise werden festgesetzt); es liegt daher im Interesse eines jeden einzelnen, so viel an Obst und Gemüse als Frisch- und Dauerware für den Winter und das folgende Frühjahr aufzuheben, als er für seinen Haushalt voraussichtlich benötigt, den Überschuß aber abzutreten, denn Spekulation wird, wie erwähnt, durch die Höchstpreise unterbunden. Die zum Trocknen gelangenden Erzeugnisse müssen möglichst frisch sein und die Trocknung muß sachgemäß vorgenommen werden. Der Wert der Trockenware richtet sich nach deren Güte, es liegt also im Interesse eines jeden, nur gute Erzeugnisse herzustellen. Kleinere Gartenbesitzer und Bauernhöfe können sich gemeinsam eine Darre anschaffen und trocknen oder sie können frisches Obst und Gemüse gemeinschaftlich an die Trocknungsanlagen senden, denn die letzteren werden Mengen unter 1 Zentner kaum zum Trocknen übernehmen.

Das Einkochen, Einsäuern, Einsalzen von Gemüse wird selbstredend auch in Zukunft herangezogen werden müssen. Das Einkochen des Obstes mit Zucker wird jedoch wegen Mangel an diesem aufs äußerste eingeschränkt. Trockenobst kann jedoch späterhin, je nach Zuckervorrat — es ist zu hoffen, daß im Frühling die Zuckerration wieder erhöht wird und daß im Herbst den Haushaltungen zum Einmachen eine geringe Menge frei gegeben wird — Obstmus oder Dunstobst eingekocht werden.

Eine Reihe von Fragen z. B. die Verwertung der Abfallgemüse, der Obstkerne und Schalen, Nutzbarmachung abgeernteter Gartenstücke bedürfen in der heurigen Ernte ganz besonderer Berücksichtigung. 8038

Obsteinkochen ohne Zucker.

Zu Einmachzwecken stehen in diesem Sommer nur geringe Zuckermengen zur Verfügung.

Altbewährte Einkochrezepte verlieren dadurch ihre Gültigkeit.

Die Beachtung nachstehender Leitsätze ermöglicht jedoch die Herstellung haltbarer Obsterzeugnisse auch ohne Zuckerzusatz.

Ohne Zucker werden Früchte durch Erhitzen in luftdicht schließenden Gläsern, Steinkrügen und Flaschen haltbar.

Früchte wie: Heidelbeeren, Johannis- und Stachelbeeren, Mirabellen, Reineclauden, Pflaumen, Zwetschen, Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche und Birnen sind dazu geeignet.

Ohne Zucker werden diese Früchte, wie zum sofortigen Verbrauch zurechtgemacht, gekocht oder gedunstet.

Die so vorbereiteten Früchte füllt man in Krüge oder Gläser.

Die Gefäße werden mit Gummiring, Deckel und Klammern verschlossen.

Hierauf in einem Kochtopf auf einen Drahtboden gestellt.

Soviel Wasser in den Kochtopf, daß es über die Gefäße reicht.

Das Ganze solange erhitzt, bis das Wasser siedet und anfängt aufzuwallen.

Die Gefäße alsdann herausnehmen und nach dem Erkalten die Klammern abnehmen.

Obstmus ohne Zucker einkochen.

Verwendung möglichst reifer Früchte, wegen ihres höheren Zuckergehaltes.

Früchte werden gewaschen und mit wenig Wasser im Kessel auf das Feuer gestellt.

Die Masse wird zu Brei gekocht und dann durch ein Mussieb oder durch ein ausgespanntes lockeres Leinentuch getrieben.

Der durchgetriebene Brei wird unter ständigem Umrühren nochmals solange gekocht, bis das Mus sich schneiden läßt oder in dicken, zähen Klumpen am Rührlöffel hängen bleibt.

Nach Einfüllen des Muses in Steinguttöpfe stellt man diese in einen warmen Back- oder Bratofen, bis sich auf dem Mus eine Kruste gebildet hat. Diese Kruste wird mit einem in Alkohol getauchten Papier bedeckt oder mit einer dünnen Schicht Nierenfett, geschmolzenem Paraffin oder Harz überzogen.

Das Mus ist in trockenen, kühlen Räumen aufzubewahren.

Rheinisches Obstkraut wird unter Verwendung von Süßäpfeln, Birnen, Zucker- oder Mohrrüben ohne Zucker hergestellt.

Die Haltbarkeit wird lediglich durch starkes Einkochen erzielt.

Latwerge kann ebenfalls ohne Zucker eingekocht werden.

Der Zuckerzusatz erfolgt dann beim Verbrauch.

Fruchtsäfte aller Art werden ohne Zucker durch Erhitzen auf 75 Grad C. und durch Aufbewahren in luftdicht verschlossenen Flaschen haltbar gemacht.

Zum luftdichten Abschluß der Flaschen eignet sich Flaschenlack, Pech und Harz.

Unreife Stachelbeeren, reife (aber nicht überreife) Sauerkirschen und Rhabarberstengel (in kleine Stückchen geschnitten) bleiben ohne Zuckerung und ohne vorhergegangene Erhitzung in gut verschlossenen Flaschen und in kühlen Räumen längere Zeit haltbar.

Zweckmäßig ist, die eingefüllten Stachelbeeren und Rhabarberstückchen mit abgekochtem und wieder erkaltetem Wasser zu übergießen.

Alle ungezuckerten Obstarten werden vor dem Gebrauch in den Wintermonaten bei Wiedervorhandensein größerer Zuckermengen nach Belieben nachgesüßt.

Der Zucker wird in dem angewärmten Fruchtsaft aufgelöst und den Früchten zwei Tage vor dem Verbrauch wieder beigefügt.

Alle Obstdauerwaren sind kühl aufzubewahren.

Ohne Zucker und ohne Einmachgefäße können Äpfel, Birnen und Pflaumen durch einfaches Dörren haltbar gemacht werden.

Gedörrtes Obst hält sich vorzüglich und nimmt wenig Raum ein.

Zum Dörren verwende man nur möglichst reife Früchte.

Geringe Obstmengen dörrt man in einem Kuchenblech auf dem Herde oder im Backofen.

Zweckmäßig sind Holzhürden, die auf Backsteinen auf die Herdplatte gestellt werden.

Äpfel und Birnen werden vor dem Dörren geschält, geteilt oder in Scheiben geschnitten und das Kernhaus entfernt.

Birnen können auch ganz gedörrt werden (Hutzeln), Äpfel und Birnen werden beim Dörren sofort höheren Wärmegraden ausgesetzt.

Steinobst wird ohne jede Vorbereitung getrocknet.

Steinobst dörrt man zunächst bei geringem Feuer und verstärkt dies erst allmählich.

Äpfel, die in den Wintermonaten zur Bereitung von Apfelmus dienen sollen, können mit Schale und Kerngehäuse gedörrt werden.

Nach vorhergegangenem Aufkochen müssen sie erst vor dem Gebrauch durch ein Sieb getrieben werden.

Dörrobst wird in Säcken oder Kisten in trockenen und luftigen Räumen aufbewahrt.

Anmerkung: Über das Dörren von Obst und Gemüse für den Haushalt gibt die von der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz herausgegebene Sondernummer über Dörrobst und Dörrgemüse der Rheinischen Monatsschrift für Obst-, Garten- und Gemüsebau erschöpfenden Aufschluß.

Die Sondernummer wird auf Verlangen gegen Einsendung von 20 Pfennigen in Briefmarken von der Landwirtschaftskammer in Bonn, Bismarckstraße 4, übersandt. 8038

Ist die Verwendung des Obstes nur als Volksnahrungsmittel zugelassen, oder auch zur Bereitung von Apfel- und Beerenwein, Fruchtsäften, und zum Brennen von starkalkoholhaltigen Getränken?

Von *Robert Hallmayer*, Obstgroßhandlung in *Stuttgart*.

Apfelwein oder auch Apfelmost genannt, wird gegenwärtig beim Bezug von Waggonladungen zu 30 bis 40 Mk. das Hektoliter angeboten und verkauft.

Die Gestehpreise für Apfelmost, wie er in Württemberg allgemein genannt wird, wird man nach den Mostobstmarkt-Preisen des letzten Herbstes auf dem Hauptmarkt in Stuttgart-Nordbahnhof im Durchschnitt wie folgt, berechnen können. Zu 100 Liter Apfelmost mit etwa 5 Prozent Alkoholgehalt werden gewöhnlich verwendet:

120 Kilo Äpfel zum Preis von
10 Mk. die 100 Kilo 12.— Mk.
Herstellungskosten, Beifuhr und
Hinunterschlauchen in den
Keller die 100 Liter 1.70 „
somit kosten 100 Liter Apfelwein
frei ins Haus geliefert 13.70 Mk.

Wird nun die Herstellung auf Grund der gegenwärtigen Verkaufspreise von Apfelwein oder Apfelmost berechnet, so ergeben sich folgende Ziffern:

120 Kilo Äpfel zum Preis von
24 Mk. die 100 Kilo 28.80 Mk.
Herstellungskosten, Beifuhr und
Hinunterschlauchen in den
Keller die 100 Liter 1.70 Mk.
somit kosten 100 Liter Apfelwein
frei ins Haus geliefert 30.50 Mk.

Unter Berücksichtigung dieses großen Unterschiedes zwischen Verkaufspreis von Mostobst, bzw. Herstellungspreis von Apfelwein und dem jetzigen Verkaufspreis von Apfelwein ist sicher zu erwarten, daß sich beim nächsten Obstmarkt Elemente in den Handel mit Mostobst, bzw. Apfelweine hindrängen, die bis jetzt sich mit diesem Geschäft noch nicht befaßt haben und nur preistreibend wirken, wie ja auch die große Preissteigerung für Apfelwein im letzten Jahre zum großen Teil auf derartige Preistreibereien zurückzuführen ist. Es ist sowieso im nächsten Herbst mit einer sehr großen Nachfrage nach Mostobst zu rechnen, denn einerseits ist die Biererzeugung infolge der Kontingentierung des Malzes sehr stark vermindert und das ausgeschenkte Bier in Qualität geringer und teurer und andererseits haben die meisten Besitzer von Apfelwein ihre Vorräte infolge der hohen Verkaufspreise und lebhaften Nachfrage vollständig geräumt. Die meisten Interessenten, d. h. Händler mit Apfelwein, rechnen unter Berücksichtigung dieser Umstände schon jetzt damit, daß die Preise für Apfelwein im nächsten Jahre mindestens ebenso hoch werden, wie dieses Jahr. Sie glauben also, im nächsten Herbst bis zu 24 Mk. mehr für 100 Kilo Mostobst anlegen zu können, ohne befürchten zu müssen, daß ihnen durch ein Sinken der Apfelweinpreise große Verluste entstehen.

Bei derartig hohen Preisen für Mostobst wird aber der Obstbauer im Hinblick auf die schwierige Beschaffung von Arbeitskräften gerne die Gelegenheit wahrnehmen, seine Äpfel, wie sie vom Baume kommen, zu verkaufen, ohne ein Auslesen für Tafeläpfel vorzunehmen.

Infolge seines hohen Alkoholgehaltes und seines geringen Gehaltes an Nährstoffen ist Apfelwein nicht zu den zum notwendigen Lebensbedarf zählenden Gegenständen zu rechnen, vielmehr werden durch eine gesteigerte Verwendung von Äpfeln, Birnen und Beeren zum Brennen und Mosten der Volksernährung außerordentlich große Mengen von sehr wichtigen und wertvollen Obstprodukten (Marmelade, Fruchtsäfte, Dörrobst usw.) entzogen.

Jedenfalls aber werden die Preise für Obst zur Nahrung erheblich verteuert durch den Ankauf desselben zur Getränkbereitung.

Um dieser Gefahr zu begegnen wird es nötig sein, daß die Bereitung alkoholischer Getränke aus Obst wesentlich eingeschränkt wird, wie auch das Bier, mit Rücksicht auf das Malz als Nahrungsmittel, als Luxus-Getränke eine bedeutende Einschränkung hat erleiden müssen. Durch Festsetzung eines Höchstpreises für Apfelwein oder Apfelmost usw. würde ohne weiteres zu erreichen sein, daß dem Hinauftreiben der Obstpreise von dieser Seite aus von vornherein ein Riegel vorgeschoben würde.

Außerdem wird es sich empfehlen, die Zeit zur Herstellung aller Fruchtsäfte zu beschränken, so z. B. für Apfelwein und Apfelmost nur vom 1. Oktober bis 1. oder 10. November, wobei zur Bedingung gemacht werden könnte, daß die gemahlenen Äpfel nur e i n m a l ausgepreßt und dann sofort an Marmeladenfabriken oder zu Dörrzwecken abgegeben werden müssen, damit der Tröster der Früchte nicht zu sehr ausgelaugt wird und dann noch einen entsprechenden Gehaltswert zur Marmeladefabrikation oder für Futterzwecke hat.

Nur auf diese Weise dürfte in diesem Jahr ein verhältnismäßig großer Teil der Obsternte der Volksnahrungsmittel-Verwertung zu mäßigen Preisen zugeführt werden können. 8085

Watteverschluß — billiges Kriegseinkochen.*)

Von Hofgärtner *Wildner* in *Waldenburg* i. Sa.

Die allgemeine Teuerung wie das Bedürfnis, dieses Jahr den Haushalt noch mehr mit Nahrungsmitteln zu versehen, sind Gründe genug, auf den billigen Watteverschluß erinnernd hinzuweisen. Seite 207 Jahrgang 1915 dieser geschätzten Zeitschrift erläutert Herr *Fr. Tretina* (Leitmeritz) in sehr anschaulicher Weise diesen Verschluß für Gläser wie für Flaschen. Auf Grund dieser Anregung versuchten es hier einige Familien mit verschiedenen Frucht- und Gemüsearten und es gelang.

Es muß nur alles richtig gemacht werden. Die Gläser nicht zu voll füllen, nicht zu stark kochen lassen, weil die Watte sonst durchnäßt wird, wie vor allem keinen feuchten Aufbewahrungsort wählen. Durchnäßte Watte verliert ihre schützende Kraft. Daß die nach dem Kochen zurücktretende Luft unbedingt durch die Watte gehen muß, zeigt folgender Fall. Eine Hausfrau hatte anstatt der notwendigen Pappscheibe längeres Pergament-Papier genommen, also Papier, Watte und nochmals Papier. Hierdurch war die Watte untätig geblieben und alles Eingekochte war verdorben. Deshalb sei wiederholt, auf das Glas eine Pappscheibe, eine Watteschicht ohne Falten und Lücken und dann die schützende Papierhaube.

Es ist dies eine ganz enorme Verbilligerung des ganzen Einkochens. Die wenigen Nachteile,

*) Siehe auch D. O.-Z. 1915, Seite 207—209.

größere Vorsicht beim Kochen, vorsichtiges Umstellen der fertigen Gläser wie keine Versandmöglichkeit werden durch die Billigkeit gut ausgeglichen.

Von größtem Wert ist hierbei, daß man alle möglichen Gläser, vor allem solche älterer Systeme, zu denen Gummi und sonstiges Zubehör fehlen, noch gut verwenden kann. Gut wäre es, wenn eine Glasfabrik sich befleißigen würde, ein recht einfaches, passendes, billiges Glas für diesen Verschluß herzustellen.

Also alle alten Gläser heraus, der Versuch wird gelingen. 8086

Obsternte und Obsthandel.

Höchstpreise für Obst in Baden. Auf Grund des Höchstpreisgesetzes werden weiter folgende Höchstpreise festgesetzt:

Beim Verkauf nachstehend verzeichneter Obstarten durch den Erzeuger — bei Wildbeeren durch den Sammler — dürfen höchstens folgende Preise (Erzeugerpreise, Gewinnungspreise) beansprucht und bezahlt werden, für das Pfund: Heidelbeeren 25 Pfg., Preiselbeeren 40, Pflaumen 22, Frühzwetschen 20, Spätzwetschen 12, Mirabellen 30, Reineclauden (große, grüne) 25, Pfirsiche (Weinbergpfirsiche) 25, großfrüchtige Edelpfirsiche 60 Pfg.

Beim Weiterverkauf an den Verbraucher durch den Handel dürfen höchstens folgende Preise (Verbraucherpreise) beansprucht und bezahlt werden, für das Pfund: Heidelbeeren 35, Preiselbeeren 50, Pflaumen 30, Frühzwetschen 28, Spätzwetschen 18, Mirabellen 40, Reineclauden (große, grüne) 35, Pfirsiche (Weinbergpfirsiche) 30, großfrüchtige Edelpfirsiche 80 Pfg.

Verkauft der Erzeuger (Sammler) unmittelbar an den Verbraucher frei dessen Haus oder auf dem Markt, so darf er die Verbraucherpreise beanspruchen.

Diese Bekanntmachung tritt bezüglich der Verkäufe von Pflaumen und Pfirsichen auf einen noch zu bestimmenden Zeitpunkt, im übrigen sofort in Kraft. 8069

Höchstpreise für Obst in Hessen. Nun hat das Großh. hess. Ministerium leider auch Höchstpreise für Obst ähnlich wie Baden festgesetzt. Die Folge dieser außerordentlich niedrigen Höchstpreise ist, daß nunmehr kein Obst auf den Markt kommt und sicher verfaulen muß. Wer hier mitberaten hat, ist den Fachleuten nicht bekannt, wahrscheinlich nur die Landwirtschaftskammern.

Bekanntmachung über den Verkehr mit Obst vom 22. Juni 1916.

Auf Grund des Höchstpreisgesetzes vom 4. August 1914 in der Fassung vom 17. Dezember 1914 (Reichs-Gesetzblatt Seite 339, 513) und der Bundesratsverordnung vom 25. September 1915 über die Errichtung von Preisprüfungsstellen und die Versorgungsregelung in der Fassung vom 4. November 1915 (Reichs-Gesetzblatt Seite 607, 728) wird bestimmt:

§ 1. Beim Verkauf nachstehend verzeichneter Obstarten durch den Erzeuger dürfen höchstens folgende Preise (Erzeugerpreise) beansprucht, genommen und bezahlt werden:

Für Erdbeeren für das Pfund	40 Pfg.	(50)	
,, Marmelade-Erdbeeren (Muserdbeeren, ohne Stiel gepflückt) für das Pfund	25 ,,	(35)	
,, Süßkirschen für das Pfd.	22 ,,	(30)	
(bis zum 22. 6. 50—55)			
,, Sauerkirschen für das Pfd.	30 ,,	(40)	
Für Johannisbeeren f. d. Pfd.	15 Pfg.	(20)	
,, reife Stachelbeeren f.d.Pfd.	15 ,,	(20)	
,, Himbeeren für das Pfund	32 ,,	(40)	
,, Heidelbeeren für das Pfund in der ersten Erntew.	20 ,,	(28)	

In der darauffolgenden Erntewoche um je 2 Pfg. für das Pfund weniger, jedoch nicht unter 12 Pfg.

Beim Weiterverkauf an den Verbraucher durch den Handel dürfen höchstens die in Klammern gesetzten Preise (Verbraucherpreise) beansprucht und bezahlt werden.

Verkauft der Erzeuger unmittelbar an den Verbraucher frei dessen Haus oder auf dem Markt, so darf er die Verbraucherpreise beanspruchen.

Der Beginn der Heidelbeerernte wird von der Ortspolizeibehörde bestimmt.

§ 2. Der Versand und die Verbringung von Obst nach außerhessischen Orten bedarf der Genehmigung des Kreisamtes, in Städten mit mehr als 20 000 Einwohnern des Oberbürgermeisters. Die Genehmigung kann auch mit dem Vorbehalt jederzeitigen Widerrufs für täglich und wöchentlich wiederkehrende Sendungen bis zu einer bestimmten Höchstmenge jeweils auf die Dauer eines Kalendermonats gegeben werden. Für die genehmigten Sendungen werden Versandscheine ausgestellt.

§ 3. Diese Bekanntmachung tritt sofort in Kraft.

Darmstadt, den 22. Juni 1916.

Großherzogliches Ministerium des Innern.

v. Hombergk. 8067

Man schreibt uns aus dem Großherzogtum Hessen: Schon nach kurzer Zeit hat das hessische Ministerium die Höchstpreise um etwas erhöht, aber Obst ist noch nicht auf dem Markte. Es wandert jetzt alles nach Frankfurt a. M., wie aus der untenstehenden Notiz im „Frankfurter Generalanzeiger" zu sehen ist; da in Frankfurt a. M. höhere Preise bezahlt werden.

Die Obst- und Gemüseversorgung.

Die Stadt Frankfurt hat mehrere Obstaufkäufer nach Baden und Hessen gesandt, denen es gelungen ist, größere Mengen Obst aufzukaufen, die in Frankfurt durch Vermittlung der Stadt jetzt fast täglich zum Verkauf kommen werden. Auf dem heutigen Markt war bereits hessisches Obst eingetroffen, und auch aus dem preußischen Gebiet war die Zufuhr recht stark. Die Nachfrage war aber so bedeutend, daß bereits eine Stunde nach Eröffnung des Marktes dieser vollständig geräumt war. Sehr gut war heute die Zufuhr an frischem Gemüse.

Bekanntmachung über den Verkehr mit Obst.

Auf Grund des Höchstpreisgesetzes vom 4. August 1914 und der Bunderatsverordnung vom 25. September 1915 wird in teilweiser

Abänderung zu der Bekanntmachung vom 22. Juni 1916 folgendes bestimmt:

§ 1. Beim Verkauf nachstehend verzeichneter Obstarten durch den Erzeuger dürfen höchstens folgende Preise als Erzeugerpreise beansprucht und bezahlt werden für ½ Kilo:

Erdbeeren	40 (50)	Pfg.
Tafelerdbeeren, ausgesuchte Ware	60 (70)	,,
Marmelade-Erdbeeren (Muserdbeeren, ohne Stiel gepflückt)	25 (35)	,,
Süßkirschen	22 (30)	,,
Einmachkirschen (süße)	30 (38)	,,
Sauerkirschen	30 (40)	,,
Johannisbeeren	25 (33)	,,
reife Stachelbeeren	20 (28)	,,
Himbeeren	32 (40)	
Heidelbeeren	20 (28)	
Aprikosen	55 (65)	
Mirabellen	30 (40)	
Reineclauden	25 (35)	
Edelpfirsiche	60 (80)	
Weinbergpfirsiche	25 (33)	
Frühzwetschen	20 (28)	,,
Spätzwetschen	12 (18)	,,
Edelpflaumen	22 (30)	,,
Hauspflaumen	15 (21)	,,

Beim Weiterverkauf an den Verbraucher durch den Handel dürfen höchstens die in Klammern gesetzten Preise (Verbraucherpreise) beansprucht und bezahlt werden.

Der Beginn der Heidelbeerernte wird von der Ortspolizeibehörde bestimmt.

§ 2. Der Versand und die Verbringung von Obst nach außerhessischen Orten bedarf der Genehmigung des Kreisamts, in Städten mit mehr als 20 000 Einwohnern des Oberbürgermeisters. Die Genehmigung kann auch mit dem Vorbehalt jederzeitigen Widerrufs für täglich und wöchentlich wiederkehrende Sendungen bis zu einer bestimmten Höchstmenge jeweils auf die Dauer eines Kalendermonats gegeben werden. Für die genehmigten Sendungen werden Versandscheine ausgestellt.

§ 3. Diese Bekanntmachung tritt sofort in Kraft.

Darmstadt, den 27. Juni 1916.
Großherzogliches Ministerium des Innern.
v. Hombergk.

Aus Hessen, am 1. Juli. Hier setzte sehr bald die unerfreuliche Erscheinung im Obstgeschäfte ein, daß die Händler auf unsern Obstgroßmärkten zu jedem Preise aufzukaufen versuchten, und damit die Preise zu einer unerträglichen Höhe steigerten, so daß nur ganz wohlhabende Kreise, wie das Industriegebiet des Rheinlandes und die reichen bekannten Frankfurter Leute als Abnehmer in Frage kommen. Unser Obst wanderte bis auf den heutigen Tag aus Hessen hinaus, und wir hatten das Nachsehen. Da entschloß sich die hessische Regierung, ohne die Landwirtschaftskammern oder uns sachverständige Züchter zu fragen, zur Festsetzung von Höchstpreisen und Beschränkung der Ausfuhr. Diese Preise erwiesen sich nach zwei Tagen schon als zu niedrig, und die bekannte Erscheinung aller Höchstpreiserlasse trat ein: Das Obst verschwand mehr und mehr von den Märkten. Frankfurt sucht dadurch Lebensmittel zu bekommen aus Hessen, daß es höhere Verkaufspreise zuläßt und die Händler dadurch zur Beschickung seiner Märkte reizt.

Aus Hessen, 1. Juli. Für den Obstgroßhandel ist es sehr ungünstig, weil durch das Ausfuhrverbot kein Obst mehr aus Hessen heraus darf, ausgenommen Frankfurt a. M. und die besondere Erlaubnis, die zur Ausfuhr nötig ist, Zeit und Umstände erfordert. Bayern und Baden haben auch der Ausfuhr Schranken gesetzt. Hoffentlich schafft die neue Reichsstelle bald Wandel. Mit den Nahrungsmitteln in Hessen geht es besser. Die Ernte der Frühkartoffeln beginnt in den ersten Julitagen. Der letzte starke Regen hat hier sehr viel Nutzen geschaffen. 8100

Höchstpreise für Erdbeeren in Metz.

Metz, 23. Juni. Die bisherigen Märkte waren bis jetzt nicht stark mit Erdbeeren befahren; die naßkalte Witterung, die seit einigen Tagen zum Glück aufgehört hat, ist der Entwickelung und dem Ausreifen der Erdbeeren nicht förderlich gewesen. Mit nächster Woche wird bei dem jetzigen schönen Wetter die Haupternte der späten Erdbeeren einsetzen. Die Nachfrage ist bis jetzt immer stark gewesen, und wird es sicher auch fernerhin bleiben, denn es gibt beinahe gar kein anderes Obst. Daher die hohen Preise, die für diese guten Früchte bis jetzt gezahlt worden sind. Seit dem 21. Juni sind aber durch Gouvernements-Verordnung Höchstpreise festgesetzt worden. Durch das verhältnismäßig schlechte Wetter wurde die Höchstpreisfestsetzung zweimal verschoben; das erste Mal 8, das zweite Mal 4 Tage. Inzwischen erschien eine Bekanntmachung des Kreisdirektors von Metz, daß die Erdbeeren für die Fabriken zur Herstellung von Marmeladen 15 Pfg. kosten dürften. Durch wenig Reife hielten sich die Preise zwischen 50—70 Pfg. Es war aber schon soweit, daß stellenweise die frühen Sorten faulten, die späten absolut nicht vorwärts kamen, bis vor etwa 4 Tagen Sonnenschein einsetzte. Jetzt geht die Reife besser voran. Am 21. Juni erschienen als amtliche Bekanntmachung folgende Höchstpreise:

Bei den Züchtern und am Erzeugungsorte mit Stiel das Pfund 35 Pfg., ohne Stiel 30 Pfg.

Gewerbsmäßige Aufkäufer am Bezugsorte dürfen eine Vergütung von 2 Pfg. für das Pfund nehmen.

Bei Wiederverkäufen auf dem Markte und in Ladengeschäften

korbweise mit Stiel das Pfund	40	Pfg.
korbweise ohne Stiel das Pfund	35	Pfg.
pfundweise mit Stiel das Pfund	48	Pfg.
pfundweise ohne Stiel das Pfund	40	Pfg.

Diese Höchstpreise gelten für gesundes frisches Obst und reingepflückte Ware.

Nach einer sachverständig aufgestellten Berechnung belaufen sich die Erzeugungskosten für ein Pfund mindestens auf 25 Pfg. Hoffentlich wird der Höchstpreis nicht weiter heruntergestellt, denn es kann füglich von den Obstzüchtern nicht verlangt werden, daß sie diese Früchte ohne Gewinn verkaufen. 8070

Großhandelspreise für Werdersches Obst.

Die Preisprüfungsstelle Groß-Berlin hat nach Anhörung der maßgebenden Produzentenverbände von Werder und Umgegend und mit

ihrem Einverständnis die nachfolgenden Zentnerpreise für Werdersches Obst als angemessen festgestellt, die sich im Großhandel frei Markt Berlin mit sofortiger Gültigkeit verstehen: Erdbeeren 1. Sorte 60 Mk., 2. Sorte 40 Mk., unsortiert 50 Mk. — Kirschen: (frühe und späte) Süßkirschen, große, sortierte, gepackte 50 Mk., unsortierte Sauerkirschen 35 Mk., Preßware 25 Mk., gut sortierte echt saure Einmachware: 1. Sorte 50 Mk., 2. Sorte 40 Mk. — Reife Stachelbeeren: großfrüchtige, edle 35—50 Mk., gewöhnliche 20—30 Mk. — Johannisbeeren: große, edle, rot und weiß 32 Mk., gewöhnliche a) rote 25 Mk., b) weiße 25 Mk. — Himbeeren: Preßware 45 Mk., zum Rohgenuß sorgfältig gepflückte Einmachware 50 Mk. — Großfrüchtige Edelpflaumen: 25 bis 40 Mk. — Bei etwaigem direkten Kauf ab Werder ist zu berücksichtigen, daß in den obigen Großhandelspreisen der tatsächliche Frachtzuschlag zuzüglich 10 Prozent Großhandelsaufschlag enthalten ist. Dem Kleinhandel wird auf die obigen Großhandelspreise ein Aufschlag bis zu 25 Prozent angemessen zugebilligt. Bei der Festsetzung der genannten Preise haben die Ernteergebnisse im Werderschen Bezirke und die besonders gute Qualität des Werderschen Obstes bestimmend mitgewirkt. Ein Vergleich mit den in Südwestdeutschland festgesetzten Höchstpreisen ist daher nicht ohne weiteres angängig. 8062

Berlin, 26. Juni.

Streik der Werderschen Obstzüchter. Seit heute früh ist die Zufuhr von Werderschem Obst nach Berlin so gut wie völlig unterbunden und für das wenige Obst, das noch hereingekommen ist, sind Preise gefordert worden, die die vor kurzem festgesetzten Richtpreise bei weitem überschreiten. Der Grund für diese Erscheinung ist ein wohlorganisierter Streik der Werderschen Obstproduzenten, die mit den Preisen nicht mehr zufrieden sind und deshalb den Versuch gemacht haben, den Berliner Markt zu meiden und ihre Ware nach anderen Orten, z. B. Hamburg, zu bringen. Über die Vorgänge, die zu dem Streik Veranlassung gaben, erfahren wir folgendes: Wie erinnerlich, waren vor kurzem zwischen der Preisprüfungsstelle Groß-Berlin und den Produzenten-Verbänden von Werder und Umgebung Richtpreise für das nach Berlin zu liefernde Obst vereinbart worden. Diese Preise wurden beim kaufenden Publikum zwar als recht hoch empfunden, in Wirklichkeit stellen sie aber eine Ermäßigung von etwa 25 Prozent den Preisen der kurz vorhergehenden Zeit gegenüber dar. Auch die Preisprüfungsstelle war sich darüber im klaren, daß die Preise durchaus „angemessen" waren, aber sie gab schließlich ihre teilweise Zustimmung zu den in die Höhe geschraubten Forderungen der Werderschen Obstzüchter, um dem Berliner Markt für alle Fälle eine ausreichende Zufuhr zu sichern. Am vergangenen Sonnabend erschienen nun die Vertreter der Werderschen Obstzüchter im Berliner Rathaus und erklärten, daß sie zu den bisherigen, vereinbarten Preisen kein Obst mehr nach Berlin liefern könnten. Gleichzeitig baten sie, daß man sie von dem von ihnen unterzeichneten Vertrag entbinden möchte. Dieser Bitte wurde nicht entsprochen, und die Obstzüchter wurden darauf hingewiesen, daß alle etwaigen Mehrforderungen als unzlässig verfolgt werden würden. Mit diesem Bescheid kehrten die Vertreter der Obstzüchter nach Werder zurück, wo noch am Sonnabendabend eine Versammlung der Obstzüchter von Werder und Umgegend einberufen wurde. In dieser Versammlung wurde beschlossen, den Berliner Markt zu meiden und sich für das bereits unterwegs befindliche Obst nicht mehr an die Berliner Preise zu halten. Im Berliner Magistrat fanden daraufhin heute vormittag eingehende Beratungen statt über die Schritte, die gegen das Verhalten der Werderschen Obstzüchter unternommen werden sollen. Sie dürften noch heute abend bekanntgegeben werden. Gleichzeitig ist die Preisprüfungsstelle in Hamburg von dem Gebaren der Werderschen Obstzüchter in Kenntnis gesetzt worden. 8063

Gegen die hohen Obstpreise. Die Proteste der Werderschen Obstproduzenten gegen die Festsetzung der Richtpreise haben in den Groß-Berliner städtischen Kreisen lebhafte Verwunderung hervorgerufen, weil die Preisprüfungsstelle Groß-Berlin diese Preise im Einverständnis mit den Werderschen Produzenten festgelegt hat. Man ist deshalb auch nicht geneigt, eine Änderung dieser Preise herbeizuführen, sondern verhandelt augenblicklich mit den zuständigen Regierungsstellen über andere Maßnahmen, die zur Sicherung der Obstzufuhr nach Berlin bei normalen Preisen dienen sollen. Die Obstzufuhr nach Berlin war heute ziemlich bedeutend, wenn auch aus Werder nicht viel Ware hereingekommen ist. Das eingeführte Obst wird jedoch als ausländisches oder schlesisches zu recht hohen Preisen angeboten. Hiergegen wollen die zuständigen Stellen ebenfalls einschreiten. Die festgesetzten Richtpreise sollten die höchsten sein, zu denen Obst überhaupt verkauft werden darf, da Werdersches besonders fleischig und wertvoll ist. 8088

Verfügung über den Aushang der Preise für Gemüse und Obst in Stuttgart.

Auf Grund der Bundesratsverordnung vom 25. September 1915 (R.-G.-Bl. S. 607) und im Anschluß an die Verfügung des Stadtschultheißenamts vom 8. Februar 1916 (Amts- und Anzeigenblatt Nr. 17) wird verfügt:

§ 1. Die Verkäufer von Obst und Gemüse aller Art im Kleinhandel sind verpflichtet, durch einen gut lesbaren Anschrieb die genauen Verkaufspreise (vgl. § 3) jeder feilgehaltenen Art von Obst und Gemüse ersichtlich zu machen. Der Anschrieb muß an jedem einzelnen Korb oder sonstigen Behälter vorgenommen werden; in Läden und an allen festen Verkaufsständen auf dem Wochenmarkt und im Straßenhandel muß außerdem ein von außen sichtbarer Preisanschrieb über sämtliche feilgehaltenen Waren vorhanden sein.

§ 2. Sämtliche Anschriebe sind vor Beginn des Feilhaltens vorzunehmen; die Preise dürfen im Laufe des Tages nicht erhöht werden.

§ 3. Im Groß- und Kleinhandel dürfen Kopf- und Endiviensalat, Kraut und Kohl aller Art, Gurken, Rettiche, Sellerie und Kohlraben, sowie Schaufrüchte von Obst in Original-

packung nach Stücken, rote und gelbe Rüben, Monatsrettiche, Schwarzwurzeln, Rhabarber und Suppengrün nach Bunden verkauft werden; alle übrigen Arten von Obst und Gemüse müssen nach dem Gewicht verkauft werden. Im letzteren Fall darf sich die Preisangabe nicht auf Mengen unter 1 Pfund beziehen.

§ 4. Soweit auf dem Großmarkt das Gewicht der in den einzelnen Körben oder sonstigen Behältnissen enthaltenen Mengen Obst und Gemüse angeschrieben wird, muß sich die Angabe stets auf Nettogewicht beziehen.

§ 5. Die angeschriebenen Preise dürfen nicht überschritten werden. Die Abgabe der üblichen Mengen an Verbraucher zu den angeschriebenen Preisen gegen Barzahlung darf nicht verweigert werden.

§ 6. Zuwiderhandlungen unterliegen den Strafbestimmungen der Bundesratsverordnung vom 25. September 1915.

§ 7. Vorstehende Verfügung tritt am 27. Juni 1916 in Kraft.

Stuttgart, 23. Juni 1916.

8095 Stadtschultheißenamt.

Große Vorkäufe von Konservenfabriken und Dörranlagen sind schon jetzt von großem Nachteil für die Preislage von Obst und Gemüse, sie treiben sich gegenseitig die Preise unnötig hoch, und dann werden Obst- und Gemüsezüchter deswegen öffentlich beschuldigt. Ein großer Teil der Dörranlagen ist auf die Dauer sicher nicht lebensfähig. In Friedenszeiten wird der Verbrauch von Dörrgemüse und auch von Dörrobst in Deutschland sehr gering sein, auch wenn er durch die Gewohnheit während der Kriegszeit wenigstens für die erste Zeit nach dem Kriege größer sein mag. Größte Dörrfabriken arbeiteten bisher für große Dampfergesellschaften, holländische Kolonien und andere Großabnehmer; obwohl manche Dörrfabriken schon länger als 30 Jahre bestehen, haben sie sich doch nur wenig vergrößert. In Glückstadt wurde Ende der 80er Jahre auch eine Gemüsedörranlage gebaut; trotzdem sie in einer reichen Gemüsegegend liegt, in der die Preise immer besonders niedrig sind, mußte sie nach ein paar Jahren eingehen. Wenn wir in diesem Herbst Frieden bekommen, wird im nächsten Jahre eine Unmenge Dörrgemüse als Viehfutter verbraucht werden. Die Dörrfabriken treiben zudem jetzt die Gemüsepreise sehr in die Höhe und sie machen das frische Gemüse knapp, gerade so wie im vergangenen Jahre die Fleischkonserven es getan haben. Diese sind wenigstens teilweise schuld an der jetzigen Fleischnot und ebenso werden die Dörranlagen das Gemüse knapp machen. Es sind bisher in Deutschland mehr als 70 große Gemüsedörranlagen ins Leben gerufen, es wäre tatsächlich besser, wenn vor neuen Anlagen gewarnt, als sie empfohlen würden.

Unreifes Obst und nicht ausgewachsenes Gemüse. Es wird darüber geklagt, daß solches vielfach zum Verkauf gebracht wird und daß dadurch Züchter und auch die Käufer geschädigt werden, weil unreifes Obst und nicht ausgereiftes Gemüse an Masse und Nährwert viel geringwertiger ist, als reifes. 8057

Berliner Marktlage am 2. Juli 1916.

In den letzten Tagen war der Berliner Markt mit allen Gemüsearten, z. B. Gurken, Blumenkohl, Wirsing, Weißkohl, Mohrrüben, Kohlrabi, Salat, Schoten, Gartenbohnen reich beschickt. Blumen- und Wirsingkohl kommen aus Vierlanden. Die anderen Gemüse aus der Berliner unmittelbaren Umgegend. Voraussichtlich werden die Berliner Gärtner in acht Tagen viel Gemüse in allen Sorten mit Ausnahme von Blumenkohl und Gurken zum Markt bringen, um den Bedarf zu decken. Alle Gemüsearten sind ausnahmsweise schön. Am Freitag war hier große Aufregung am Markte über Obst und Gemüse, weil alles überfüllt. Zufuhren waren groß, aber Absatz stockte durch die zu hohen Preise, welche bis dahin bezahlt worden waren. Gute schlesische Kirschen gingen bis auf 30 Mk. für 50 Kilo zurück. Holländische Maikirschen 25 bis 40 Mk. Diese hatten am Donnerstag noch 50 bis 55 Mk. gebracht. Holländische Erdbeeren 40 bis 50 Mk. kosteten bis Berlin mit Zoll 60 bis 62 Mk. Am Tage vorher noch 65—75 Mk. Blumenkohl war aus Vierlanden in Massen angekommen, 6—8 Waggons. (Waggon etwa 4000 Köpfe.) Ferner waren 3 Waggons Blumenkohl aus dem besetzten Gebiete Belgiens hier am Markt. Alles war in Hülle und Fülle da. Natürlich haben aber die Importeure an dem Tage teilweise viel Geld verloren. Die 3 Waggons belgischen Blumenkohl hatte die Stadt Berlin kommen lassen. 8087

Frankfurter Marktlage am 1. Juli.

Der Markt war mit gangbaren Obst- und Gemüsearten gut beschickt und Kaufen recht lebhaft. In der ersten Stunde war ein förmliches Jagen nach dem bereitgestellten Frühobst; trotz der hohen Preise ein hastiges Kaufen. Von der Marktverwaltung waren Richtpreise angeschlagen. Nun meinten gleich viele Kauflustige, die Verkäufer dürften diese nicht überschreiten, in der Meinung, es seien Höchstpreise. Mehrfach wurden die Beamten gerufen, um die Meinungsverschiedenheiten beizulegen. — Da Baden und Hessen Ausfuhrverbot erlassen hatten, das jetzt gemildert ist, waren nicht viel Kirschen vorhanden, die mit 65 Pfg. für ½ Kilo im Großhandel abgesetzt wurden. Pfirsiche wurden in kleineren Mengen in kleinen Kistchen zu 8—10 Stück angeboten, angeblich aus Holland, das Stück 50 Pfg.; auch Trauben, ähnlich zum Verkauf gestellt, ½ Kilo 1.50 Mk. Erdbeeren waren noch reichlich vertreten und gingen zu 75 Pfg. bis 1 Mk. je nach Größe glatt ab, Monatserdbeeren 1.50 Mk. ½ Kilo. Stachelbeeren erzielten 30—35 Pfg., Rote Johannisbeeren 35—40 Pfg., schwarze 45 Pfg. Himbeeren 50—80 Pfg. Heidelbeeren erst in kleinen Mengen vorhanden. Für ½ Kilo wurde 55 Pfg. gefordert. Rhabarber wurde noch zu Beginn des Marktes in großen Mengen angefahren und fand bei 20 Mk. für 50 Kilo lebhafte Nachfrage, weil zurzeit das Billigste. Von Gemüsen waren Tomaten in schönen Früchten vorhanden, die 1.50 Mk. für ½ Kilo kosteten. Gurken in weißen und grünen Sorten 35—50 Pfg. das Stück. Weißkraut 20 und Wirsing 22 bis 25 Pfg. für ½ Kilo. Blumenkohl Stück 0.80 bis 1 Mk. Zwiebeln in großen Mengen, 20 Mk. für 50 Kilo. Erbsen ½ Kilo 30 Pfg., Kohlrabi 10—14 Pfg. das Stück, Salat 8, Gelbe Rüben und Karotten 10—12 Pfg. 1 Bund, ½ Kilo dicke Bohnen 40 Pfg. 8097

Aus Hamburg schreibt man uns vom 2. Juli: Altenländer Kirschen sind reif. Gemüse ist massenhaft am Markt, namentlich Kohl und Blumenkohl. Letzterer wurde gestern für 30 Pfg. verkauft. Es fehlt hier nur an neuen Kartoffeln. Mit diesen sieht es hier schlecht aus. Der Vierländer Blumenkohl ist sehr schön und zart. Mittlere Größe. 8098

Aus Wittenberg, Bezirk Halle a. d. S., 2. Juli: Hier ist seit 10 Tagen große Anfuhr von Gemüsen aller Art. Besonders Möhren in großer Menge aus unmittelbarer Umgegend.

Belgischer Marktbericht.

Marktpreise in Mecheln vom 16. bis 23. Juni: Rhabarber 8 Mk., Spargel 72—76 Mk., Erbsen 44 Mk., Petersilie 64 Mk. für 100 Kilo. Sellerie 6.40 Mk., Blumenkohl 68 Mk. für 100 Stück. Möhren 24 Mk. für 100 Bund.

Mitgeteilt vom Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und die Provinz Brabant. 8059

Marktbericht aus Charleville.

Kirschen 1.25 Mk., Erdbeeren 1.40 Mk., Wald- oder Monatserdbeeren 2 Mk. für ½ Kilo, Rhabarber 30 Pfg. 1 Kilo, Erbsen 30 Pfg. ½ Kilo, Zwiebeln Stück 16 Pfg., neue Kartoffeln 80 Pfg. 1 Kilo, Möhren 25 Pfg. 1 Bund, Spargel 2 Mk. 1 Kilo, Salat 16—20 Pfg. 1 Kopf. Blumenkohl 60 bis 80 Pfg. 1 Stück. Gurken und grüne Stachelbeeren waren nicht auf dem Markt. 8060

Ausländischer Obstmarkt.

Höchstpreise und Ausfuhrverbot von Gemüse und Obst in Holland. Die neuen holländischen Fachschriften bringen seitenlange Berichte über den ungünstigen Einfluß, den diese Bestimmungen ausüben. Es wird darüber geklagt, daß bei den festgesetzten Preisen und durch das Ausfuhrverbot die Gemüse- und Obstzüchter nicht auf ihre Unkosten gelangen und daß sie dadurch gezwungen werden, es nicht an die Märkte anzufahren. Es haben sich die Züchter auch schon zusammengeschlossen, um vorläufig ihre Zufuhren, soweit dies überhaupt möglich ist, bis zur günstigeren Marktlage zurückzubehalten. 8064

Ausfuhrbewilligung für Erbsen. In den Niederlanden hat der Landwirtschaftsminister die Ausfuhrbewilligung für Erbsen unter der Bedingung, daß für je 100 Kilo auszuführende Erbsen für den inländischen Verbrauch eingelagert werden, verfügt. 8065

Zölle für holländische Erdbeeren. Man schreibt uns: Erdbeeren für Fabriken zollfrei, für den Markt ist Zoll ein großer Fehler; Staat und deutsche Käufer werden geschädigt, nur die holländischen Züchter und Händler haben Vorteil davon, weil sie den Zoll auf ihre Erdbeeren aufschlagen. Konserven- und Saftfabriken treiben auch den Preis in die Höhe. Es wäre viel besser, wenn Erdbeeren sämtlich zollpflichtig oder sämtlich zollfrei blieben. — Die Haupternte holländischer Erdbeeren hat am 24. Juni begonnen. 8066

Die holländischen Obst- und Gemüsezüchter beklagen sich andauernd über das Ausfuhrverbot und die dadurch hervorgerufenen zu niedrigen Preise. Sie hoffen, daß die Ausfuhr von Obst und Gemüse bald wieder erlaubt sein wird. 8058

Aus England wird uns berichtet, daß der Handel in Gemüse und Obst sehr lebhaft sei und daß die Preise dort, trotz großer Anfuhr aus Frankreich und dem anderen Auslande steigen. Es wird über anhaltenden Regen geklagt, der im besonderen die Reife der Früchte verzögert. 8101

Kirschenpreise in der Schweiz.

In einer letzte Woche stattgefundenen, von Produzenten, Händlern und Konsumenten besuchten Konferenz zur Besprechung der Kirschenpreise wurde übereinstimmend festgestellt, daß der diesjährige schweizerische Kirschenertrag nur etwa zwei Drittel einer Durchschnittsernte ausmacht. Die Ernteaussichten haben sich in den letzten Wochen weiter verschlechtert; aus der Zentralschweiz (Zug und Schwyz) wird das Auftreten der Schrotschußkrankheit gemeldet, dagegen ist das Aussehen der Bäume im Fricktal und Baselland besser als in den letzten Jahren. Die einzelnen Gebiete zeigen in den Erträgen sehr große örtliche Schwankungen; im allgemeinen scheinen die Berglagen etwas besser abzuschneiden als die Talgegenden.

In Anbetracht der schwierigen Gestaltung unserer Lebensmittelzufuhr sollte auch dieses Jahr ein möglichst großer Teil der Kirschenernte zu Konsum- und Konservenzwecken verwendet werden. Jedenfalls wird die Nachfrage ziemlich lebhaft einsetzen; der Handel mit italienischen Kirschen geht mit dieser Woche zu Ende, und auf eine Zufuhr badischer Kirschen ist dieses Jahr nicht zu rechnen. Der Konsum ist daher ausschließlich auf die inländische Ernte angewiesen. Den Produzenten sollen angemessene Preise gewährt, eine spekulative Preissteigerung aber möglichst verhütet werden. Angesichts der wenig befriedigenden Ernteaussichten und der gesteigerten Preise aller übrigen Nahrungsmittel ist auch eine mäßige Preiserhöhung für Kirschen gegenüber dem Vorjahre gerechtfertigt. In Würdigung aller obwaltenden Umstände wurden in der oben erwähnten Konferenz für die diesjährige Handelskampagne folgende Preisnormen als allgemeine Richtlinien aufgestellt. Den Produzenten zu bezahlende Preise:

für gestielte Tafelkirschen 40 Mk. für 100 kg
für Brennkirschen 18—19 Mk. für 100 kg

Die Preise für sogenannte Konservenkirschen (ungestielte sauber erlesene Ware) bewegen sich normalerweise in der Mitte zwischen Tafel- und Brennkirschen. Wir bemerken ausdrücklich, daß dies ungefähre Richtpreise, nicht etwa Höchst- oder Mindestpreise sind und daß sie sich nur für die Lieferungen von Produzenten an Händler und Wiederverkäufer verstehen. Für den Kleinverkauf können Preisnormen nicht aufgestellt werden, weil diese Preise von örtlichen Verhältnissen abhängig sind und durch diese sehr verschieden beeinflußt werden. 8073

Gesetzliche Bestimmungen.

Durch einen Erlaß des Eisenbahnministers sind die Verkehrsämter der Kgl. Preuß. und Hess. Eisenbahnen angewiesen worden, die Annahmezeit von 7 Uhr abends bis auf etwa 8 Uhr abends auszudehnen, damit Obst, im besonderen Beerenobst, noch an demselben Tage zum Versand gelangen kann. 8096

Bekanntmachung über den Verkehr mit Süßstoff. Auf Grund der Verordnung des Bundesrats vom 30. März 1916, betreffend die Abänderung des Süßstoffgesetzes (Reichs-Gesetzbl. S. 213) wird folgendes bestimmt:

§ 1.

Die Reichszuckerstelle kann bis auf weiteres den Bezug von Süßstoff Gewerbetreibenden zum Zwecke der Herstellung folgender Erzeugnisse gestatten:

Dunstobst, Kompott (das sind eingemachte ganze Früchte oder größere Fruchtstücke),
Schaumwein und schaumweinähnliche Getränke,
Wermutwein, Liköre, Bowlen (Maitrank), Punschextrakte aller Art sowie Grundstoffe für solche und ähnliche Getränke,
Obst- und Beerenwein,
Essig,
Mostrich und Senf,
Fischmarinaden,
Kautabak,
Mittel zur Reinigung, Pflege oder Färbung der Haut, des Haares, der Nägel oder der Mundhöhle.

§ 2.

Für andere gewerbliche Verwendungszwecke kann die Reichszuckerstelle bis auf weiteres die Verwendung von Süßstoff mit Genehmigung des Reichskanzlers gestatten.

§ 3

Die Vorschriften der §§ 3 bis 6 der Bekanntmachung vom 25. April 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 340) finden hinsichtlich der Abgabe von Süßstoff für die in den §§ 1 und 2 erwähnten Zwecke entsprechende Anwendung.

Berlin, den 7. Juni 1916.

Der Stellvertreter des Reichskanzler:
8075 Dr. *Helfferich.*

Bekanntmachung über den Verkehr mit Süßstoff. Auf Grund der Verordnung des Bundesrats vom 30. März 1916, betreffend die Abänderung des Süßstoffgesetzes (Reichs-Gesetzbl. S. 213), wird folgendes bestimmt:

Die Reichszuckerstelle wird ermächtigt, in Fällen dringenden Bedarfs zu anderen als den in den Bekanntmachungen vom 25. April 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 340) und vom 7. Juni 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 459) bezeichneten Zwecken an Kommunalverbände Süßstoff nach Maßgabe der verfügbaren Bestände zu überweisen.

Die Kommunalverbände haben den Bezug und Verbrauch von Süßstoff in ihrem Bezirke nach näherer Anweisung der Reichszuckerstelle zu regeln.

Berlin, den 20. Juni 1916.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers:
8076 Dr. *Helfferich.*

Das Abernten von Zwetschen in grünem Zustande ist vom Großherzoglich Sächs. Staatsministerium verboten worden. Zuwiderhandlungen werden mit Gefängnis bis zu 6 Monaten oder mit Geldstrafe bis zu 1500 Mk. bestraft. 8074

Literatur.

Der ländliche Hausgarten, seine Einrichtung und Bewirtschaftung. Von *J. Kindshoven*-Bamberg; Stück 50 der im Verlage von *Eug. Ulmer*-Stuttgart erschienenen landwirtschaftlichen Merkblätter.

Behandelt in knapper Fassung die im Gemüsegarten vorzunehmenden Arbeiten, gibt eine Uebersicht über die Heranzucht der Pflanzen, nennt geeignete Sorten und bringt zum Schluß ein Verzeichnis der im Hausgarten zu verwendenden Zierbäume und Sträucher.

Das Büchlein dürfte jedem Besitzer eines ländlichen Hausgartens ein guter Berater sein. 7996 *Wp.*

Der Feldgemüsebau, von *J. Kindshoven*-Bamberg. (Stück 12 der landwirtschaftlichen Merkblätter). Verlag von *Eugen Ulmer*-Stuttgart.

Das Heftchen gibt eine Übersicht über die beim Feldgemüsebau in Betracht kommenden Kulturen. Die Angaben über Aussaat (Saatmenge), Pflege der Pflanzen, Düngung, Ernte und Sorten sind kurz aber doch ausreichend, so daß jeder Landwirt, der sich mit dem feldmäßigen Anbau von Gemüse befassen will, sich hier über die einschlägigen Fragen unterrichten kann. 7995 *Wp.*

Zeitschrift für Pflanzenzüchtung. Heft 1, Band IV, März 1916.

Das erste Heft des vierten Bandes der Zeitschrift für Pflanzenzüchtung enthält unter „Übersichten" einen den Gärtner und Gemüsezüchter stark berührenden Beitrag „über den gegenwärtigen Stand der Gemüsezüchtung" von *Erich v. Tschermak* (Wien), Professor an der Hochschule für Bodenkultur und Leiter des Fürst Lichtensteinschen Pflanzenzüchtungs-Instituts in Eisgrub. Professor *v. Tschermak* sagt in diesem Beitrag, daß sich die Gärtner im allgemeinen im Gegensatz zur landwirtschaftlichen Pflanzenzüchtung die modernen experimentellen wissenschaftlichen Forschungen auf dem Gebiete der Vererbungslehre bisher nur in verhältnismäßig geringem Maße zunutze gemacht haben; derselben Ansicht ist auch Professor *Baur*, der in seiner „Einführung in die experimentelle Vererbungslehre" wörtlich folgendes sagt: Ganz merkwürdig rückständig sind aber bei uns noch die Blumen- und Gemüsezüchter. Wir müssen diese Vorwürfe unwidersprochen hinnehmen, denn selbst unsere volkswirtschaftlich wichtigsten Gemüse sind von einer, bei scheinbar reinen Sorten nur dem schärferen Auge erkennbaren Unausgeglichenheit, Unreinheit, während doch auch

uns nun schon bekannt geworden sein sollte, daß eine Einzelauslese schon in zweiter Nachzucht völlige Beständigkeit der Sorte ergibt, und daß die praktische Verwertung des Mendelismus uns durch Bastardierung wertvolleres Neues, wo es wünschenswert ist, erziehen läßt.

Bei der Besprechung des gegenwärtigen Standes der Gemüsezüchtung hat sich Professor *v. Tschermak* an die vorhandene Literatur, vorzüglich an *Fruwirts* „Züchtung der landwirtschaftlichen Kulturpflanzen" und *Böttners* „Wie züchte ich Neuheiten und edle Rassen von Gartenpflanzen?" sodann an die aus seiner praktischen Betätigung in Stendal und Quedlinburg stammenden eigenen Notizen gehalten, zum Teil auch Versuche erwähnt, die im Fürstlich Lichtensteinschen Pflanzenzüchtungs-Institut in Eisgrub im Gange sind, wobei einige ausführliche Angaben über das Verhalten einzelner Merkmale nach Bastardierung gemacht wurden, die für die Praxis wertvolle Winke enthalten. Um Beispiele anzuführen: Tomate, Spargel.

Tomate. Zuchtziele sind: Frühreife (Ausreifen sämtlicher Früchte), große Ertragsfähigkeit, große, gleichmäßige Frucht, gute Form, satte Farbe, guter Geschmack. Leider sind die meisten großfrüchtigen Sorten für uns noch zu spätreifend. Durch Einzelauslese würden aus diesen frühreife Stämme zu züchten sein. Wichtig werden Kreuzungsarbeiten. In Eisgrub arbeitet man an der Durchzucht einer Bastardierung der sehr frühreifen gerippten *Ticarazzi* und der runden, glatten, später reifen *Coopers First Crop*, eine frühreife, runde, glatte, für Konservenzwecke besonders geeignete Sorte zu erzielen. Dabei zeigte der Anbau der ersten Bastardgeneration (F_1) im Vergleich zu den Elternsorten eine ganz auffallende Steigerung des Ertrages, so daß der Gedanke erwogen wird, künftighin, falls sich das Ergebnis wiederholt, Bastardsamen erster Generation zu Verkaufszwecken anzuziehen. Bei meinen eigenen Versuchsarbeiten habe ich bei Gurken, Kreuzung *Weigelts* ***Beste von Allen*** mit ***Becks 1900*** und neuerdings *Weigelts* ***Beste von Allen*** und *Konkurrent* ein ähnliches Ergebnis erhalten, und an Mais sind ebenfalls (von *Shull* und *East*) gleiche Beobachtungen gemacht worden. Bei Kreuzung der Tomaten drainiert in der ersten Generation (F_1) mit Spaltung 3 : 1 in der 2. Generation (F_2): hoher Wuchs über Zwergwuchs, Behaarung der Frucht über glatte Frucht, glatte Frucht über gerippte, runde über birnförmige, rote Farbe über gelbe usw. Die Kenntnis des Verhaltens der Eigenschaftspaare ist für den Züchter von großer Wichtigkeit.

Spargel. Trotz seiner großen Bedeutung ist der Spargel züchterisch noch sehr wenig und wohl kaum unter Berücksichtigung der Vererbungsgesetze in Deutschland bearbeitet worden. Wie bei der Tomate arbeiten auch die Amerikaner rege in der Spargeldurchzüchtung. Durch Bastardierung mit *Asparagus virgatus* hoffen sie rostwiderstandsfähigere Kulturformen zu erzielen.

Der Spargel ist zweihäusig und deshalb eigentlich leicht in Zuchtarbeit unter Ausnutzung der Vorteile der Einzelauslese zu nehmen. Männliche Pflanzen bringen einen Mehrertrag von einem Drittel bis zwei Fünftel im Vergleich zu gleichalterigen weiblichen, die sich durch das Samentragen leichter erschöpfen. Deshalb will *Böttner* nur männliche (bei Pflanzung 2jähriger Pflanzen) gesetzt wissen. Züchterisch wird damit aber nichts erreicht. Vielleicht sind Bastardierungen zwischen ausnahmsweise ertragreichen weiblichen Pflanzen, die wenig Samen ansetzen, mit hervorragend ertragreichen männlichen, wobei leider wieder gleichviel Männchen wie Weibchen erzielt werden, aussichtsreich. Vorläufig, meint Professor *v. Tschermak*, wäre schon viel erreicht durch Einzelauslese und gleichmäßigen Vergleich der verschiedenen Nachkommenschaften (Stämme) bezüglich der Vererbung von Frühreife, Gesamtertrag und anderen wertvollen Eigenschaften; er hält die Spargelpflanze für ein sehr reizvoll zu bearbeitendes, vielleicht zu praktisch wertvollen Erfolgen führendes Objekt.

Die beiden Beispiele mögen genügen, uns in den Ton der trefflichen Zusammenstellung *v. Tschermaks* einzuführen.

M. Löbner, Kgl. Garteninspektor in *Dresden*.

Fragekasten.

Frage 386. In welcher Weise kann der Inhalt angebrochener Flaschen alkoholfreier Obstsäfte, bzw. Weine für kurze Zeit vor Verderben geschützt werden, unter Ausschaltung gesundheitsschädlicher Mittel? 8089

Mitteilungen.

Am 1. Juli d. J. wurde in Bayreuth, Luitpoldplatz 11, eine „öffentliche Kriegseinkochstelle für Obst und Gemüse" eröffnet.

An alle Obstbauvereine, Gemeinden, Ortsausschüsse vom Roten Kreuz, sowie sämtliche Garten- und Obstbaumbesitzer ergeht hiermit die herzlichste Bitte, auch in diesem Jahre an die Sammel- und Einkochstelle Gaben, z. B. Obst und Gemüse jeder Art, frisch und verarbeitet, Beeren des Waldes und des Gartens, Einmachgefäße, Zucker, Essig, Salz usw. zu schicken.

Anlieferungen sind frachtfrei. Der Frachtbrief muß die Anschrift enthalten: „Frei+Frei. Freiwillige Krankenpflege. Militärgut nach § 50 Ziff. 2 d. M.-Tr.-O." Bei Sendung von frischem Obst sind rote Frachtbriefe zu verwenden.

Obstsendungen aus dem besetzten Gebiet im Osten. Für die dem Oberbefehlshaber Ost unterstellten Gebiete Rußlands steht eine reiche Obsternte zu erwarten, und es sind in dem Verwaltungsgebiet alle Maßnahmen getroffen worden, diese Obsternte voll und ganz zu verwerten. Ein Teil des Obstes wird wahrscheinlich im Verwaltungsgebiet selbst verwendet werden, während ein großer Teil Obst aller Sorten ins Heimatgebiet abgeführt und daselbst verwertet werden soll. Es wird dadurch ein wertvoller Zuwachs für unsere Volksernährung geliefert. Das Obst soll, in Waggons geladen, an die Hauptmarktplätze Deutschlands geführt werden. 8072

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Der Kassenbericht des D. P.-V. für das Geschäftsjahr 1915 ist auf Seite 240—243 dieses Heftes veröffentlicht. 8136

Neue Mitglieder des D. P.-V. Wir erhalten zu unserer Freude trotz des Krieges regelmäßig Anmeldungen neuer Mitglieder, zum Teil von Mitgliedern, die im Felde stehen. Wir bitten alle Mitglieder, dem D. P.-V., der andauernd an der Versorgung unserer lieben Verwundeten mit Obstdauererzeugnissen und für die Förderung des Obstbaues und Obstabsatzes während des Krieges arbeitet, neue Mitglieder zuzuführen. Alle Mitglieder, die im Felde stehen, sind all diese Zeit von der Pflicht, den Mitgliedsbeitrag zu bezahlen, entbunden. Der Verein erleidet hierdurch einen wesentlichen Ausfall an seinen Einnahmen und es ist deshalb um so notwendiger, daß die Zahl der Mitglieder durch neue Anmeldungen wächst, die vor dem Kriege jährlich 1000 und mehr betrug. 8111

Die Obstmarktberichte des D. P.-V. erscheinen regelmäßig wöchentlich. Mitglieder, die die Berichte zu erhalten wünschen, wollen dies der Geschäftsstelle des D. P.-V. mitteilen.

Wir machen auf die Aufsätze über Holunder auf S. 244—245 dieses Heftes aufmerksam!

Obstpreise.

Es wird mit Recht über zu hohe Obstpreise geklagt, an denen die Obstzüchter ebensowenig Schuld tragen, als sie davon Nutzen haben. Wir haben, als im Jahre 1915 in vielen Tageszeitungen die Obstzüchter des Preiswuchers beschuldigt wurden, in der D. O.-Z. vom 15. Sept., Heft 18, S. 299 und 300 (siehe umstehende Tabelle) auf Grund einwandsfreier amtlicher Berichte die Obstpreise zusammengestellt, die in den Jahren 1911—1915 in Berlin Bremen, Hamburg und München während der Monate Juli bis September amtlich festgestellt worden sind. Wir haben dadurch den unumstößlichen Beweis geliefert, daß die Obstpreise in den Jahren vor dem Kriege nicht niedriger, sondern beeinflußt durch geringere oder Mißernten, die teils durch große und anhaltende Dürre, durch Frühlingsfröste, die die Obstblüte vernichteten, durch Schädlinge und Krankheiten hervorgerufen waren, höhere als im vergangenen Kriegsjahre gewesen sind.

Gehälter, Löhne, Lebensunterhalt, Kisten, Körbe, Papier, Bindfaden und alles, was zum Obstbau und Obstversand notwendig ist, ist um das Doppelte bis Vierfache gestiegen und teils noch teurer geworden. Dünger ist nicht einmal zu den höchsten Preisen zu kaufen, seitdem die meisten Pferde an das Heer abgegeben worden sind und die Pferde der Kavallerie und Artillerie, die in Friedenszeiten einen großen Teil des für Obst-, Gemüse- und Gartenbau notwendigen Düngers lieferten, im Felde stehen. Es ist selbstverständlich, daß die hierdurch erhöhten Betriebskosten auch das Obst, dessen Ernte, viel mehr als andere Lebensmittel von Witterungseinflüssen und anderen Ereignissen, an denen die Obstzüchter unschuldig sind und denen sie bei dem Mangel an Arbeitskräften, Spritzmitteln u. a. mehr nicht vorzubeugen imstande sind, teurer sein muß, wie die anderen Lebensmittel: Getreide, Kartoffeln, Fleisch, Butter, ohne daß die Obstzüchter durch die höheren Preise für den Ausfall für ihre geringeren oder gar Mißernten ausreichenden Ersatz erhalten. Die anhaltende große Dürre von Ende April bis Mitte Juni und die darauf folgende anhaltende Kälte und das nasse Wetter, starke Nachtfröste in der Zeit vom 10.—15. Mai haben die Aussichten auf eine reiche diesjährige Obsternte bei manchen Obstarten in vielen Obstbaubezirken zu Schanden gemacht. Die überaus reiche Blüte der Äpfel-, Kirschen- und Pflaumenbäume und Beerensträucher hat nicht gehalten, was sie versprach. Von einer Birnenernte kann man in diesem Jahre überhaupt nicht sprechen. Zwetschenernte ist in einigen Obstbaubezirken gut, teilweise reich, aber in den größten Zwetschenbezirken Süddeutschlands gering bis schlecht. Ebenso steht es mit den Sauerkirschen, die z. B. im Rheinland sehr schlecht getragen haben. Auch Beerenobst hat vielfach versagt.

Es ist kein Wunder, wenn jedermann bemüht ist, für den Mangel an Butter, Schmalz, Margarine in Obst und Obstdauererzeugnissen Ersatz zu suchen und die Nachfrage nach allen Obstsorten sehr groß ist. Daraus ergibt sich ganz von selbst die Preissteigerung für unser Obst, an der allerdings die Händler, zum Teil auch andere Großverbraucher, Verwaltungen und deren Aufkäufer am meisten schuldig sind. Einer überbietet den anderen und er kann dies, weil ihm trotz hoher Einkaufspreise doch noch ein hoher Gewinn beim Wiederverkauf sicher ist. Die von Bundesstaaten, Provinzen und Kreisen erlassenen Ausfuhrverbote für Obst tragen auch wesentlich Schuld daran, daß an manchen Stellen bei verhältnismäßig niedrigen Preisen Überfluß, in anderen Kreisen großer Mangel herrscht. Nicht anders ist es mit Höchstpreisen für Obst, wenn diese nur für den Großhandel, wie es der Fall ist, und nicht auch gleichzeitig für den Kleinhandel festgesetzt werden. Dadurch ist es dem Kleinhandel möglich, billig einzukaufen und zu doppelten und noch höheren Preisen, die gar nicht in dem Verhältnis zu ihren Unkosten stehen, zu verkaufen.

Deutsche Obstbauzeitung 1916. Heft 15. 1. Augustheft.

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach" und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

Es ist die Pflicht der Städte und der höheren Verwaltungsbehörden, durch erfahrene, kaufmännisch geschulte, im Interesse der Volksernährung uneigennützige sachverständige Männer Obst in seinen Haupterzeugungsorten waggonweise zu kaufen und an die Einwohner ihrer Bezirke zum Selbstkostenpreise abzugeben.

Die Obstzüchter wünschen an ihrem Teile keine Wucherpreise; sie begnügen sich mit Preisen, die im angemessenen Verhältnis zu den Zeitverhältnissen und ihren, durch diese hervorgerufenen höheren Unkosten, stehen. 8131

Rote Johannisbeeren.

Woche Juli, 17.—24. Preise für 50 kg.

	1911	1912	1913	1914	1915
Berlin	10—12	15—25	12—16	16	15—20
Bremen	10—18	12—16	12—15	15—17	22—30
Hamburg	12—14	17	8—10	18—28	18—20
München	16—24	20—22	22—24	18—20	25—28

Sauerkirschen.

Woche Juli, 27.—29. Preise für 50 kg.

	1911	1912	1913	1914	1915
Berlin	15—18	33—38	18—22	18—28	18—20
Bremen	19	16—37	15	10—15	20—28
Hamburg	35	28—30	34—38	25—30	30
München	12—20	18—25	26—28	24—30	25—28

Himbeeren.

Woche Juli, 17—24. Preise für 50 kg.

	1911	1912	1913	1914	1915
Berlin	17—25	40—45	30—35	30	50—55
Bremen	35—40	36—42	48—50	30—35	45
Hamburg	30—35	30—50	35—45	30—35	—
München	35—40	16—18	20—24	30—35	40—50

Äpfel.

Woche Sept., 26.—29. Preise f. 50 kg. 25. Aug.

	1911	1912	1913	1914	1915
Berlin	15—35	12—25	20—30	10—18	10—15
Bremen	23	15—20	17—18	9	12—20
Hamburg	—	14—18	30—40	16	20—25
München	12—16	10—16	20—24	16—18	18—20

Süßkirschen.

Woche Juli, 3.—11. Preise für 50 kg.

	1911	1912	1913	1914	1915
Berlin	8—15	16—24	30—40	12—20	10—20
Bremen	15—16	18—24	41	13	16—22
Hamburg	15—22	17—25	35	20	18—22
München	16—25	20—35	25—35	18—30	22—25

Birnen

Woche Sept., 25.—30. Preise f. 50 kg. 25. Aug.

	1911	1912	1913	1914	1915
Berlin	6—30	10—12	15—25	16—20	12—15
Bremen	14—18	12—16	15	12—14	15—19
Hamburg	15—20	15—18	28—30	14—17	15—35
München	10—16	12—15	20—22	16—18	18—20

Benzoesaures Natron zum Selbstkostenpreise von 50 Pfg. einschl. Porto für eine Rolle von 10 Tabletten, 1 Tablette für je ein Kilo Obstsaft oder Fruchtmus (Marmelade) ausreichend, jede weitere Rolle 25 Pfg vom Geschäftsamt des D. P.-V. zu beziehen. 8132

Saccharin von 450fachem Süßwert, 20 gr = 9 Kilo Zucker, zum Selbstkostenpreis von 5 gr = 1.35 Mk., 10 gr = 2.45 Mk., 20 gr = 4.65 Mk., gegen Einsendung des Betrages (bei Nachnahmesendungen 10 Pfg. mehr) ist für Fruchtmus und Fruchtsaft von dem Geschäftsamt des D. P.-V. zu beziehen.

Für die Verwendung von Saccharin ist zu beachten:

1. daß Saccharinlösungen, die einige Zeit aufbewahrt werden sollen, mit reinstem, jedenfalls nicht kalkhaltigem Wasser herzustellen sind,

2. daß Saccharin nie mit einer Flüssigkeit gekocht werden darf, da die sich dann bildenden Verseifungsstoffe den Geschmack unangenehm beeinflussen,

3. der Eindruck, den eine Saccharinlösung auf die Geschmacksnerven macht, entspricht nicht dem einer an Süßkraft gleichen Zuckerlösung. Der Saccharinlösung fehlt der „Körper", wenigstens in der bezüglich Süßkraft dem Zucker zu vergleichenden Menge. Unter Körper versteht die Getränkeindustrie die durch einen aufgelösten Stoff gegebene dickflüssigere, sämige oder auch „vollere rundere" Beschaffenheit. 8133

Sonderdrucke der 10 Gebote über die häusliche Obstverwertung zur Kriegszeit mit Angaben über die Verwendung von Benzoesäure, Ameisensäure zur Frischerhaltung von Marmeladen, Säften u. a. m. und von Saccharin an Stelle von Zucker werden auf Wunsch kostenlos zugeschickt. 8134

Das durch den Bundesrat und den Reichstag des Deutschen Reiches beschlossene erhöhte Briefporto tritt mit dem 1. August dieses Jahres in Kraft. Briefe im Orts- und Nachbarortsverkehr 7½ Pfg., im sonstigen Verkehr 15 Pfg., Postkarten 7½ Pfg., Pakete bis zu 5 Kilo bei Entfernungen bis 75 Kilometer einschließlich 5 Pfg. mehr, bei allen weiteren Entfernungen 10 Pfg. mehr. Pakete beim Gewicht über 5 Kilo bei Entfernungen bis 75 Kilometer einschließlich 10 Pfg. mehr, bei allen weiteren Entfernungen 20 Pfg mehr. Briefe mit Wertangabe bei Entfernungen bis 75 Kilometer einschließlich 5 Pfg. mehr, bei allen weiteren Entfernungen 10 Pfg. mehr, Postauftragsbriefe 5 Pfg. mehr, Telegramme 7 Pfg., für jedes Wort, mindestens 10 Pfg. für jedes Telegramm mehr. Anschlüsse an ein Orts-, Vororts- oder Bezirksfernsprechnetz

10 % mehr von jeder Pausch- oder Grundgebühr. Ortsgespräche von Teilnehmeranschlüssen gegen Grundgebühr, Gespräche im Vorortsverkehr, im Bezirksverkehr und im Fernverkehr 10 % mehr von der Gebühr für jedes Gespräch; Fernsprech-Nebenanschlüsse 10 % mehr von der Gebühr für jeden Nebenanschluß. 8112

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: L o r g u s.

Frühe von Trévoux.

Die Mitteilungen über diese Birne in Heft 13 der D.O.-Z. 1916 kommt mir recht gelegen. In diesem Jahre hoffe ich gerade die ersten Früchte dieser Sorte zu ernten. Zwei junge Bäumchen und zwei auf einen älteren Baum aufgesetzte Reiser haben reichlich angesetzt. Zurzeit zeichnen sich die Früchte gegen die anderer Sorten durch ihre Größe auffällig aus. Was mich aber besonders zu dieser Mitteilung veranlaßt, ist die Widerstandsfähigkeit der jungen Früchte gegen starke Frostgrade. Die meisten Birnsorten sind hier der einen Frostnacht vom 14. Mai (— 5 Grad) zum Opfer gefallen. Frühbirnen wie *Bunte Juli*, *Clapps Liebling*, *Dr. Jules Guyot*, *Frühe Wilder* sind gänzlich erfroren. Sollte auch die Blüte dementsprechend widerstandsfähig sein, würde ich die Sorte reichlich weiter vermehren. Vielleicht teilen noch andere ihre Erfahrungen über diesen Punkt mit. 8137

A. Behnke in *Karben* (Westpr.).

Beobachtungen an Walnußbäumen.

Mit Interesse beobachte ich seit ein paar Jahrzehnten eine Reihe 36jähriger, reichtragender Walnußbäume an einer Landstraße, welche seinerzeit angepflanzt wurden, weil die Zwetschenbäume an dieser Stelle nicht fort wollten. Es mag nun manchem sonderbar vorkommen, daß hier nun gerade Nußbäume gewählt wurden, für die doch sonst der beste Boden und der geschützteste Platz gerade gut genug ist. Aber man tat es, und war das Wachstum der Nußbäume auch nicht gerade das beste auf dem etwas hochgelegenen, mit Gras bewachsenen, lehmigen Sandboden, so wuchsen doch die Bäume und machten keine trockenen Zweige, wie dies bei den Zwetschenbäumen andauernd der Fall war. Des Rätsels Lösung braucht man meiner Ansicht nach nicht weit zu suchen. Es waren eben Nußbäume, und die sind etwas vornehmer wie Zwetschenbäume, darum mußten sie im Anfang gut gepflegt werden, was man bei Zwetschenbäumen selten für nötig hält. Gießen und andere Pflege unterblieb nun allerdings später. Daß sie trotzdem weiter gediehen, schreibe ich dem Umstande zu, daß ihre Wurzeln viel tiefer gehen, wie die der Zwetschenbäume, sie also eine nahrhafte Bodenschicht erreichten, die den Zwetschen verschlossen blieb. Vor allem mangelte es dadurch nicht an Wasser, was in erster Linie günstig wirkt. Ein Baum, der so ganz anders in die Höhe und Breite geht und dessen Stamm und Äste ganz anderer Art sind wie die der Zwetschenbäume, legt auch von vornherein ganz anderes Wurzelwerk an, um reiche Nahrung und den nötigen Halt zu finden. Darum ist es nicht richtig, wenn man annimmt: „Wo nicht einmal ein Zwetschenbaum wachsen will, da braucht man es mit andern Obstarten erst gar nicht versuchen." Ich habe auch das Beispiel, daß Apfelbäume ebenfalls gut gedeihen, wo Zwetschen stets zu wünschen übrig ließen. Ebenso kann ich von Birnen berichten, die prächtig wachsen, wo den Zwetschenbäumen nur eine kurze Lebensdauer beschieden war.

In der Tiefe liegt noch so mancher ungehobener Schatz, der nur durch die Baumwurzeln gehoben werden kann. Unsere Aufgabe ist es nun, die „Schatzheber" richtig zu verteilen, den rechten Baum am rechten Platze zu verwenden, damit jeder leistet, was er kann. Daß wir die Walnußkultur noch umfangreicher gestalten können, ist wohl in jetziger Zeit manchem klar geworden. Zweifellos ist es allerdings, daß der Walnußbaum in geschützter Lage auf gutem Boden nur höchste Erträge bringt, namentlich wenn er mit der Wurzel noch die Düngerstätte erreicht. Es gibt der Beispiele viele, daß Nußbäume an solchem Platze das Doppelte und Dreifache an Umfang und Fruchtbarkeit erreichen wie die an ungeschützten Lagen auf mäßigem Boden. Darum sollte kein größerer Hof ohne Nußbaum oder Nußbäume sein, er hat dort weit mehr ein Recht, wie ein Lindenbaum oder Kastanien, die beide auch an ungeschützten Stellen und in weniger gutem Boden wachsen, wo sie neben der Akazie nicht nur das Auge erfreuen, sondern auch eine gute Bienenweide abgeben. An Wegen, wo Obstbäume nicht angebracht sind, sollte man in erster Linie zur Akazie oder Robinie greifen, weil deren Blüte sicheren Honigertrag bringt wie die Linde und in Schönheit mit letzterer wohl wetteifern kann. Einseitigen Anpflanzungen möchte ich aber darum nicht das Wort reden, doch sei hier meine Erfahrung mitgeteilt, daß die Lindenblüte oft weniger honigt, wie noch zum späten Schwärmen anregt. Das macht wahrscheinlich der die Bienen anreizende Duft und daß bei dem starken Flug dann die Zellen wenig gefüllt werden.

8120 *Fr. Steinemann* in *Beetzendorf.*

Man darf aus den vorstehenden Mitteilungen nicht etwa annehmen, daß der Walnußbaum im allgemeinen eine geschützte Lage und besonders feuchten und reich gedüngten Boden beansprucht. Walnußbäume lieben gerade, freie Lage; man findet alte, starke, gesunde und reichtragende Bäume in ebener, freier Lage, dann auch vornehmlich im hügeligen und gebirgigen Lande, selbst noch dort, wo Obstbäume nicht mehr gut gedeihen. Im österr.-böhmischen Elbetal sind die Bergkuppen mit Walnußbäumen bepflanzt, die gute Ernten geben, während abwärts, dem Tale zu, weite Obstbaumfelder sind. 8123 *L.*

Kassenbericht des Deutschen Pomologen-

Einnahmen			Mark
1. Kassenbestand am 1. 1. 15	Mk.	699.69	
Bankguthaben am 1. 1. 15	„	12 313.80	
Postscheckkonto am 1. 1. 15	„	577.57	13 591.06
2. Mitgliederbeiträge			37 130.06
3. Verkaufte Druckschriften (Deutsche Obstbauzeitung, Führer durch den deutschen Obstbau, Festschriften, Engelbrechts Apfelsorten u. a.)			1 123.04
4. Zinsen			917.09
5. a) Reichsbeihilfe	Mk.	20 000.—	
b) von der Verteilungsstelle für die Kaliindustrie	„	17 273.30	37 273.30
6. Abonnenten der Sammelstelle (Deutschlds. Obstsorten)			2 694.89
7. Anzeigegebühren			8 127.33
8. Porto für Edelreiser			23.60
9. Dividende Strauß u. Heberlein			116.—
10. Verschiedene Einnahmen			1 569.65
			102 566.02

Vereins, abgeschlossen am 31. Dezember 1915.

Ausgaben	Mark
1. Druck und Versand der Deutschen Obstbauzeitung	14 616.60
2. Mitarbeitergebühren	2 068.—
3. Druck und Versand der Obstmarktberichte, Obstnachrichtendienst, Kreditauskünfte, Berichterstattung	3 044.63
4. Satz und Druck des Anzeigenteils der D. O.-Z.	2 946.35
5. Neue Bücher für die Bibliothek	385.43
6. Versammlungen des D. P.-V.	547.80
7. Bürobedarf, Briefpapier, Vereinsbeiträge, Zahlkarten, Rundschreiben	1 345.14
8. Porto, Depeschen, Frachten, Bestellgeld	4 696.15
9. Zinsen, Steuern, Feuerversicherung	1 538.59
10. Instandhaltung des Geschäftshauses	31.61
11. Licht, Wasser, Heizung	402.10
12. Gehälter und Entschädigungen	9 792.90
13. Krankenkasse, Invaliden-Versicherung, Reichsversicherung	577.59
14. Kauf und Versand von Edelreisern	128.85
14a. Ankauf von Walnüssen zur Aussaat	315.55
15. Förderung des Kaliabsatzes, Düngungsversuche, Vorträge und Druckschriften	17 908.15
16. Obstbestimmung	74.70
17. Obstlagerhäuser und Kühlhäuser	95.—
18. Prüfungsstelle für Maschinen	84.—
19. Frostschutzmittel	26.70
20. Obstverpackung, Obstverwertung, Obsthandel	455.74
21. Versuchs- und Vergleichspflanzungen	119.70
22. Kriegsarbeit des D. P.-V. in Allendorf	9 420.75
23. Maurerspende	45.—
24. Abonnenten der Sammelstelle	1 606.—
25. Zurückgezahlte Anteile des Geschäftshauses des D. P.-V.	500.—
26. Kriegsanleihe	2 610.—
27. a) Guthaben bei den Banken	26 006.70
b) Guthaben bei dem Postscheckkonto	1 024.16
28. Bestand der Bürokasse	152.13
	102 566.02

Erklärungen zu den Ausgaben.

Zu 2: Ein Teil der Mitarbeiter hat während der Kriegszeit auf ihre Mitarbeitergebühren zu Gunsten notleidender Mitglieder, die im Felde stehen oder deren Angehörige Verzicht geleistet.

Zu 4: Die Anzeigen sind durch den Krieg zurückgegangen und gehen auch noch weiter zurück.

Zu 15: Von der Reichsbeihilfe zur Förderung des Kaliabsatzes wird alljährlich nur die Hälfte der in Aussicht gestellten Summe und die Restsumme erst im folgenden Jahre nach Prüfung durch das Reichsamt ausgezahlt. Deshalb kann nur ein Teil der i. J. 1915 durch Kalidüngungsversuche, Merkblätter, Flugschriften, Vorträge usw. verursachten Ausgaben für 1915 in Rechnung gestellt werden, während ein anderer Teil noch für das vorangegangene Jahr 1914 bezw. schon für 1916 verausgabt worden ist.

Zu 22: Kriegsarbeit des D. P.-V. in Allendorf. Es sind für 1915 im Jahre 1916 noch weitere Ausgaben, die aber im ganzen 500 Mk. nicht überschreiten, gemacht worden.

Zu 23: Maurerspende. Die für die beabsichtigte Maurerspende bisher eingezahlten 45 Mk. sind aus der Kasse herausgenommen und in ein besonderes Sparkassenbuch angelegt worden.

Vermögensbestand des Deutschen Pomologen-

Aktiva	Mark	Mark
1. Bestand der Bürokasse		152.13
2. Guthaben bei den Banken:		
a) Mitteldeutsche Privatbank, Laufende Rechnung	2 561.30	
Kto. Kriegssammlung	919.05	
b) Bank für Thüringen	22 381.35	
c) Bankhaus Ph. Stiebel	145.—	26 006.70
3. Guthaben beim Postscheckamt in Leipzig am 31. 12. 15		1 024.16
4. Geschäftshaus des D. P.-V.	33 000.—	
2% Abschreibung	660.—	32 340.—
5. Wertpapiere	12 800.—	
10% Abschreibung	1 280.—	11 520.—
6. Bibliothek-Bestand am 1. 1. 15	264.24	
Zugang 1915	385.43	
	649.67	
Abschreibung	648.67	1.—
7. Verkäufliche Werke am 1. 1. 15	771.—	
Zugang 1915	15.50	
	786.50	
Abschreibung	785.50	1.—
8. Büroeinrichtung Bestand am 1. 1. 15	3 376.53	
20% Abschreibung	675.30	2 701.23
9. Rückständige Anzeigengebühren	1 627.46	
50% Abschreibung für zweifelhafte Eingänge	813.73	813.73
10. Rückständige Mitgliederbeiträge	4 553.—	
75% Abschreibung	3 414.75	1 138.25
11. Kriegsanleihe		8 700.—
12. Mitteldeutsche Privatbank Sparkasse (Maurerspende)		45.—
		84 443.20

Vereins am 31. Dezember 1915.

Passiva	Mark	Mark
1. Rechnungsguthaben des Hauses Eugen Ulmer:		
Restbetrag am 1. 1. 15	8 460.59	
Für Lieferung 1915	16 497.71	
	24 958.30	
Zahlung 1915	17 489.59	7 468.71
2. Rechnungsguthaben des Hauses Chr. Belser:		
Restbetrag am 1. 1. 15	3 114.50	
Für Lieferung 1915	4 500.07	
	7 614.57	
Zahlung 1915	6 923.81	690.76
3. Rechnungsguthaben des Hauses Eckstein u. Stähle (Deutschlands Obstsorten):		
Restbetrag am 1. 1. 15	280.—	
Für Lieferung 1915	2 345.—	
	2 625.—	
Zahlung 1915	1 500.—	1 125.—
4. Rechnungsguthaben des Hauses Eckstein & Stähle (Abbildungen f. d. D. O.-Ztg.)		441.75
5. Rechnungsguthaben des Hauses Ph. Kühner		1 370.66
6. Im voraus gezahlte Mitgliederbeiträge für 1916		949.70
7. Hypotheken des Geschäftshauses		16 500.—
8. Geschäftsanteile	15 000.—	
1915 zurückgezahlt	500.—	14 500.—
9. Wertpapiere		8 000.—
10. Vermögensbestand am 31. 12. 15		28 396.62
11. Kriegsreserve		5 000.—
		84 443.20

Wir haben heute die von dem vereidigten Bücherrevisor Herrn *Chr. Glaser* vorgeprüfte Rechnung des D. P.-V. für das Jahr 1915 einer eingehenden Prüfung unterzogen und als richtig befunden.

Auf Grund dieser Feststellung beantragen wir, dem I. und geschäftsführenden Vorsitzenden des D. P.-V. Entlastung zu erteilen.

Eisenach, den 7. Juli 1916.

Otto Bißmann, Gotha. *C. Junge*, Kassel. *E. Weirup*, Hildesheim.

Ich habe in den Monaten Mai und Juni die Bücher und alle Rechnungen und Belege des Deutschen Pomologen-Verein E. V. in Eisenach für das Jahr 1915 geprüft. Ich bescheinige hiermit, daß alle Bücher ordnungsmäßig geführt und daß alle Ausgaben durch Quittungen nachgewiesen und richtig verwendet worden sind.

Eisenach, den 29. Juni 1916.

Chr. Glaser, Beeidigter Bücherrevisor.

Bericht über die Vorstandsversammlung am 7. Juli, nachmittags 1½ Uhr im Geschäftshaus des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach, Klosterweg 19.

1. Der Vorsitzende berichtet über die von dem vereidigten Bücherrevisor, Herrn *Glaser*, im April und Mai d. J. und von den von der Jahresversammlung hierfür ernannten Herren: *Bißmann*-Gotha, *Junge*-Cassel und *Weirup*-Hildesheim am 7. Juli vorgenommene Rechnungsprüfung. Die Kassenführung wurde in allen Posten als gewissenhaft geführt und als richtig anerkannt und den an der Kassenführung Beteiligten in Anbetracht ihrer durch die Kriegsverhältnisse verminderten Zahl und der dadurch herbeigeführten Schwierigkeit für die Geschäftsführung der Dank ausgesprochen.

Zu der ursprünglichen Aufstellung wurde beantragt und beschlossen, daß von dem Werte der Büroeinrichtung 20 %, von den rückständigen Mitgliederbeiträgen 75 % abgeschrieben werden, und daß die von dem D. P.-V. gezeichnete Kriegsanleihe im Gesamtbetrage von Mk. 8700 in ihrer vollen Summe in den Vermögensbestand aufgenommen und dafür die als Bürgschaft hinterlegten Mk. 8000 Wertpapiere als Abgang vom Vermögensbestand gebucht werden sollen.

Der Geschäftsbericht wird in der D. O.-Z. veröffentlicht werden.

Kriegsarbeit. Es wird beschlossen, gegebenenfalls demnächst noch etwa 2500 Kilo Obstmarmelade von der Fabrik *Mors u. Co.* in Allendorf anzukaufen und in diesem Jahre an dem wiederholten Aufruf zur Sammlung von Obst für weitere Verarbeitung und im übrigen auf den Ankauf fertiger Obstdauererzeugnisse sich zu beschränken.

2. Grundlagen über etwaige Verhandlungen über Obstzölle. Es sollen weitere hierzu erbetene Vorschläge abgewartet und dann dem Gesamtvorstande berichtet werden.

3. Vergrößerter Anbau von wenigen für die betreffenden Obstbaubezirke erprobten Sorten, um für Deutschland mehr Volksobst zu erhalten. Es wird beschlossen, mit obstbaulichen Behörden und Körperschaften und mit erfahrenen Obstzüchtern und Obstbaubeamten gemeinsam zu arbeiten.

4. Höchstpreise für Obst werden abgelehnt.

5. Vergrößerter Anbau von Kirschen und anderen Steinobstarten. Hierüber berichtet Herr *Bißmann:* Er empfiehlt Sorteneinschränkung auf die in den Anbaubezirken schon erprobten Sorten, gute Pflege und Düngung und Verbreitung von Edelreisern bester Sorten durch den D. P.-V.

6. Ankauf der vorhandenen neuen Obstsämlinge unseres verstorbenen, verdienstvollen Mitgliedes Herrn *Uhlhorn* in Grevenbroich. Auf Bericht und Antrag des Herrn *Hagemann* wird beschlossen, diese Sämlinge zu erwerben und sie an 2 beziehungsweise 3 Stellen zur Beurteilung ihres Wertes anzupflanzen. Herr *Hagemann* übernimmt diese Arbeit im Verein mit Herrn *Löbner*.

7. Der Ermittlung von reichtragenden Abarten des Holunders und deren vermehrtem Anbau wird zugestimmt.

8. Der Vorsitzende wird beauftragt, für den D. P.-V. eine weitere Menge benzoesaures Natron und für 1000 Mk. Saccharin zu kaufen, um hiermit die Mitglieder des D. P.-V. zu versorgen.

9. Es wird beschlossen, die Jahresversammlung des D. P.-V. je nach der Kriegslage im Winter 1916 abzuhalten.

10. Es folgt eine Besprechung über die künftige Arbeit und die Geschäftsführung des D. P.-V., für die der Vorsitzende Vorschläge unterbreitet, die angenommen werden.

Eisenach, den 7. Juli 1916.

8122 *Lorgus.*

Trauben-Holunder (Sambucus racemosa)

hat in diesem Jahre in unseren Wäldern schön geblüht, und schmückt jetzt die Gärten und den Wald mit seinen schönen, leuchtend roten Beeren. Der Strauch bildet schöne Büsche; er gleicht im Wuchs dem schwarzen Holunder.

Bisher haben die Beeren kaum Beachtung gefunden, und doch sollte man in dieser Kriegszeit ihnen mehr Beachtung schenken. — Im vorigen Jahre, leider etwas zu spät, machte ich den Versuch, aus den Beeren des *Traubenholunders* ein Fruchmus herzustellen, das wirklich wohlschmeckend war und dem aus schwarzem Holunder entschieden vorzuziehen ist.

Da die Beeren im nächsten Monat reifen, so empfehle ich allen, auch Versuche damit zu machen. 8108

Bernhard Schäfer in *Carlshafen.*

Schwarzer Holunder (Sambucus nigra).

*) Wir haben schon wiederholt in der D. O.-Z. auf den großen Wert der Beeren des schwarzen Holunders, *Sambucus nigra*, hingewiesen, der in diesem Jahre überall ganz besonders reich trägt. Zu Fruchtmus (Marmelade) allein oder mit anderem Beerenobst und auch mit Möhren (Karotten) vermischt, ferner zu Saft verar-

*) Wir verweisen bei dieser Gelegenheit auch auf die Druckschrift: „Die Holunderkur", ein altbewährtes Naturheil- und Vorbeugungsmittel von vielseitiger Wirkung gegen Stoffwechselkrankheiten, besonders gegen Gicht und Rheumatismus, von *R. Michaelis.* Preis 60 Pfg. Verlagsbuchhandlung *Alfred Michaelis*, Leipzig. — Das Buch enthält eine ganze Reihe von Ratschlägen für die Zubereitung von Holundersuppen, Fruchtmus, Saft, Blütentee, Holunderweinen, ferner über Wirkung und Heilkräfte des Holunders und über die Holunderkur. 8138

beitet, sind die Holunderbeeren ein ebenso schmackhaftes, als bekömmliches Nahrungsmittel. Aus Holundersaft bereitete Suppen haben einen köstlichen Geschmack und stehen der aus Brombeeren hergestellten Fruchtsuppe gleich. Die Eigenart des Holundersaftes, leicht wieder zu gären und die Korken der Flaschen abzuwerfen, läßt sich dadurch vermeiden, daß man den Holunderbeeren bei dem Kochen des Saftes Wasser zusetzt.

In diesem Jahre müssen alle Holunderbeeren, die früher leider oft in großen Mengen unbenutzt geblieben sind, geerntet und gebraucht werden.

Es gibt von dem schwarzen Holunder Spielarten, die sich durch reichere Tragbarkeit und größere Fruchtstände auszeichnen. In der Umgebung von Hamburg, im besonderen in den Vierlanden, hat man diese Spielarten schon längst festgestellt und angebaut. Der D. P.-V. hat schon vor einigen Jahren Steckholz dieser Abarten verteilt. Wir fordern die Mitglieder des D. P.-V. auf, sich daran zu beteiligen, reichtragende Büsche der Holunderbeeren jetzt festzustellen, um sie zum Herbst zu vermehren und anzubauen. Der Holunder wächst und trägt reich noch auf ärmstem, steinigem, schattigem und trockenem Boden, auf dem kein anderer Fruchtstrauch gedeiht.

Lorgus.

Die marktschreierische Empfehlung einer Erfurter Firma von einer angeblich neuen, in Wirklichkeit aber schon länger bekannten Erdbeersorte lautet: „Die schwarze Ananas-Erdbeere aus Vierlanden! Die schwarze *König Albert*! Aufsehen erregende Neuheit — Hält einen Siegeszug durch alle Länder!“ Die Sorte bedarf noch sehr der Prüfung, ich bezog diese vor 3 Jahren aus Vierlanden und hat sie hier vollständig versagt, sie hat weder im 1. noch im 2. und 3. Jahr getragen, wenigstens so gut wie nichts, es wäre interessant zu erfahren, welche Erfahrungen man mit der Sorte anderweitig gemacht hat; ich kann die Sorte keinem meiner Kunden empfehlen und bei ähnlichen Erfahrungen müßte das Publikum vor der Anpflanzung gewarnt werden; die Firma läßt sich die Pflanzen gut bezahlen: 12 St. Mk. 1.75, 25 St. 3 Mk., 100 St. 9 Mk. usw. 8143

H. Wendland, Forstecker Baumschulen, *Kiel.*

Ermittlung der eigenen Selbsterzeugungskosten von Ernten verschiedener Obstarten.

Eine auf langjährige kaufmännische Buchführung begründete zuverlässige Ermittlung der Selbsterzeugungskosten für die verschiedenen Obstarten im Erwerbsobstbau ist sehr schwierig. Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft hat sich schon seit langen Jahren mit der gleichen Aufgabe für landwirtschaftliche Erzeugnisse: Getreide, Hackfrüchte, feldmäßig gezogenes Gemüse, beschäftigt, und sie ist noch immer dabei, trotzdem ihr mehr erfahrene, selbständige Hilfskräfte zur Verfügung stehen als den mit Arbeiten verschiedenster Art in weit höherem Maße belasteten Obstzüchtern. Wir glauben auch nicht, daß es gelingen wird, für den Obstbau schon sogleich ein zuverlässiges Ergebnis herbeizuführen; es gehören dazu Beobachtungen und zuverlässige Niederschriften über Ernteergebnisse, über alle aufgewendeten Kosten für Pflege, Dünger, Bodenrente, Arbeiterlöhne, über alle Ausgaben und über Einnahmen während längerer Jahre. Diese werden nicht oft, wenigstens nicht für die einzelnen Obstsorten gesondert, gemacht worden sein. Umsomehr ist es notwendig, daß mit diesen Aufzeichnungen und Berechnungen begonnen wird. Der D. P.-V. wird für diese Arbeit umso leichter andere Obstzüchter als Mitarbeiter gewinnen, wenn man diesen die schon von anderen Obstzüchtern bisher gemachten Feststellungen vorlegen kann.

Am zuverlässigsten und am leichtesten werden die Selbsterzeugungskosten für Beerenobst: Stachel- und Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren festzustellen sein. Aber auch schon für Kern- und Steinobst, z. B. für Süß-, Sauerkirschen- und Pflaumenbäume liegen in einzelnen Fällen die Selbsterzeugungskosten vor. Bei der Berechnung müßte, ähnlich wie bei dem Abschätzungsverfahren der Obstbäume, berücksichtigt werden: Wert der Bäume oder Beerensträucher bei der neuen Pflanzung, Zuwachswert, Unterhaltungskosten, Arbeitslöhne, Verzinsung des Anlagekapitals, Jahrespachtwert der von den Bäumen und Sträuchern bedeckten Bodenfläche, Zu- und Abnahme der Ernteerträge mit dem zunehmenden Alter der Obstbäume bis zu ihrem Höchstertrage und von dieser Zeit an die Verringerung ihres Wertes. Diese letzte Aufgabe wird einheitlich von Männern bearbeitet werden, die sich mit der Abschätzung der Obstbäume und Beerenobststräucher beschäftigt haben, weil das Verfahren für die Ermittelung der Selbsterzeugungskosten und der Abschätzung von Obstbäumen in vieler Beziehung ein ähnliches ist. Die Selbsterzeugungskosten sind nicht überall die gleichen; sie sind abhängig von dem Preise des Bodens, dessen Beschaffenheit, Lage und Klima von der besseren oder weniger guten Absatzmöglichkeit und schließlich von der Fähigkeit des Obstzüchters, seine Obsternten sicher und zu guten Preisen abzusetzen.

Wir haben uns schon oft bemüht, Obstzüchter für diese Arbeit zu gewinnen und wir haben in dem letzten Hefte Nr. 14 vom 15. Juli ds. Js. auf Seite 222 u. 223 mit der Veröffentlichung von einigen Ertrags-Berechnungen und Selbsterzeugungskosten begonnen.

Auch in diesem Hefte werden wiederum einige derartige Berechnungen veröffentlicht, wir werden damit auch in dem nächsten Hefte fortfahren. Wir bitten die Mitglieder des D. P.-V. um ihre Erfahrungen. 8109

Der Vorstand des Deutsch. Pomolog.-Vereins.

Sauerkirschen-Großanbau.

Gestehungskosten der Früchte (berechnet für 1 Hektar).

1. Jahr.

1. Pacht und Bodenzins . . .	Mk.	400.—
2. Tieflockerung und Düngung	,,	600.—
3. 600 Büsche fertig gepflanzt .	,,	900.—
4. Einzäunung	,,	400.—
	Mk.	2300.—

2. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	250.—
3. Beschneiden und Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	100.—
	Mk.	835.—

3. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng.	,,	250.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	100.—
	Mk.	835.—

4. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	260.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	120.—
	Mk.	865.—

5. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	260.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	130.—
	Mk.	875.—

6. Jahr.

1. Pacht und Ve zinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	270.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	130.—
	Mk.	885.—

7. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	270.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	140.—
	Mk.	895.—

8. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	280.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	150.—
	Mk.	915.—

9. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	280.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	150.—
	Mk.	915.—

10. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	290.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	160.—
	Mk.	935.—

11. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	300.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	160.—
	Mk.	945.—

12. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	310.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	170.—
	Mk.	965.—

13. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	310.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	170.—
	Mk.	965.—

14. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	320.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	190.—
	Mk.	995.—

15. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	330.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	200.—
	Mk.	1015.—

16. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	340.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	200.—
	Mk.	1025.—

17. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	350.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	200.—
	Mk.	1035.—

18. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	350.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	230.—
	Mk.	1065.—

19. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	360.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	240.—
	Mk.	1085.—

20. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	,,	485.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	360.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen u. Krankheiten	,,	250.—
	Mk.	1095.—

Gesamtkulturkosten für 20 Jahre.

1. Jahr	Mk.	1000.—	11. Jahr	Mk.	945.—
2. Jahr	,,	835.—	12. Jahr	,,	965.—
3. Jahr	,,	835.—	13. Jahr	,,	965.—
4. Jahr	,,	865.—	14. Jahr	,,	995.—
5. Jahr	,,	875.—	15. Jahr	,,	1015.—
6. Jahr	,,	885.—	16. Jahr	,,	1025.—
7. Jahr	,,	895.—	17. Jahr	,,	1035.—
8. Jahr	,,	915.—	18. Jahr	,,	1065.—
9. Jahr	,,	915.—	19. Jahr	,,	1085.—
10. Jahr	,,	935.—	20. Jahr	,,	1095.—

zusammen: Mk. 19 145.—

Ernteergebnis.

1. Jahr keine Ernte.
2. Jahr keine Ernte.
3. ,, 600 Büsche auf 1 Hektar

	= 600 Kilo	1 Busch	1 Kilo		
4. ,,	= 1200 ,,	1 ,,	2 ,,		
5. ,,	= 1200 ,,	1 ,,	2 ,,		
6. ,,	= 2400 ,,	1 ,,	4 ,,		
7. ,,	= 4800 ,,	1 ,,	8 ,,		
8. ,,	= 6000 ,,	1 ,,	10 ,,		
9. ,,	= 7200 ,,	1 ,,	12 ,,		
10. ,,	= 9000 ,,	1 ,,	15 ,,		
11. ,,	= 9600 ,,	1 ,,	16 ,,		
12. ,,	= 10200 ,,	1 ,,	17 ,,		
13. ,,	= 10800 ,,	1 ,,	18 ,,		
14. ,,	= 10200 ,,	1 ,,	17 ,,		
15. ,,	= 9600 ,,	1 ,,	17 ,,		
16. ,,	= 8400 ,,	1 ,,	16 ,,		
17. ,,	= 6000 ,,	1 ,,	14 ,,		
18. ,,	= 5400 ,,	1 ,,	10 ,,		
19. ,,	= 4800 Kilo	1 Busch	8 Kilo		
20. ,,	= 4200 ,,	1 ,,	7 ,,		
	111600 Kilo		186 Kilo.		

Gestehungskosten für 1 Kilo Früchte 17 Pfg. hierzu kommen noch: Erntekosten, Fuhrlöhne, Hagelversicherung, Verpackung usw. Zur Abrundung für 1 Kilo 27 Pfg.

Die in den letzten Jahren stark eingetretenen Schäden durch das allgemeine Kirschabsterben, Fröste, Monilia-krankheiten verringern den Reinertrag der Sauerkirschen sehr und sind auch in letzten Jahren bei reichen Ernten die Preise gering gewesen. Durch diese Umstände müssen mindestens zu den Gestehungskosten 30% zugeschrieben werden. Den Züchter kosten nunmehr die Sauerkirschen das Kilo 34,1 Pfg.

Bemerkungen:

Vorstehende Aufzeichnungen sind gesammelt aus meinen 6000 Bäumen großen Sauerkirschenpflanzungen, die hierselbst einen derart ausgesprochenen Boden für diese Obstart gefunden haben und unter so günstigen Verhältnissen vegetieren wie selten irgendwo anders, und dürfte daher meine Aufzeichnung über die niedrigen Gestehungskosten Zweifel erregen. Die Erträge sind in einzelnen Jahren sehr verschieden und bemerke zu dem hohen Prozentsatz der Gefahrenklasse, daß ich in einzelnen Jahren hohe Schäden durch Stare und durch lange Regentage hatte. Angepflanzt ist *Schattenmorelle*. Die Lebensdauer der Bäume hat mit 25 Jahren ziemlich sein Ende erreicht, und nahm ich deshalb 20 Jahre an. Die Früchte werden in kleine Körbchen für den Markt und in Ladungen teils in Fässer, aber auch in kleinen Verpackungen an Saftpressereien und Konservenfabriken gesandt. Der Durchschnittspreis betrug in den letzten Jahren bei meinen Ernten:

1912 = 19,1 Pfg. für 1 Pfund.
1913 = 21,6 ,, ,, ,,
1914 = 21,7 ,, ,, ,,
1915 = 19,4 ,, ,, ,,

Vierjähriger Durchschnitt = 20,4 Pfg.

Julius Hönings, Baumschulen u. Obstplantagen Pomona, *Neuß* am Rhein.

Obsternte und Obsthandel.

Groß- und Kleinhandelspreise in Berlin. Wir veröffentlichen nachstehend die von dem Magistrat Berlin festgesetzten Groß- und Kleinhandelspreise für Obst. Die Großhandelspreise stehen an erster Stelle hinter den Obstsorten und gelten für 50 Kilo. Die eingeklammerten Zahlen sind die Kleinhandelspreise in Pfennigen für ½ Kilo.

1. Erdbeeren: 40—60, unsort. 50 (50—75, unsort. 63).
2. Kirschen: Frühe und späte Süßkirschen, große, sortierte, gepackte 50 (63), unsort. 35 (44). Sauerkirschen: Preßware 25 (32), gut sort. echte saure Einmachware 40—50 (50—63).
3. Reife Stachelbeeren: Großfrüchtige edle 35—50 (63), gewöhnliche 20—30 (38).
4. Johannisbeeren: Große, edle, rot und weiß 32 (40), gewöhnliche rote 25 (32), gewöhnliche weiße 25 (32).
5. Himbeeren: Preßware 45 (57), zum Rohgenuß sorgfältig gepflückte Einmachware 50 (63).
6. Großfrüchtige Edelpflaumen: 25—40 (50). 8144

Großpreise bei Abschlüssen, die im Juni und Juli gemacht worden sind.

Kopfkohl September-Oktober 3 Mk., Zwiebeln September-Oktober 8 Mk., Zwiebeln November 8.50 Mk., Zwiebeln Dezember 9 Mk., Zwiebeln Januar 9.50 Mk., Zwiebeln Februar 10.50 Mk., Zwiebeln März 12.50 Mk.

Preise der Woche vom 3. Juli: Steckzwiebeln (Schock) 1.50—2 Mk. Möhren (Nantaiser) 1 Schock = 64 Bunde von je etwa 6—5 Stück 3.50—4 Mk. Wirsing Berliner und aus Vierlanden 30—35 Mk. (100 Stück). Blumenkohl 40—50 Mk. Blumenkohl, minderer 20—30 Mk. Kohlrabi (Schock) 1.50 Mk. Kirschen 30—50 Mk. 8145

Frankfurter Marktlage am 15. Juli.

Markt heute früh recht lebhaft. Kauflustige kamen im schnellsten Tempo, um möglichst vom erwünschten Obst nach Hause bringen zu können, denn Obst war im allge-

meinen nicht stark vertreten. Viele Frauen, die Himbeeren kaufen wollten, gingen mit leeren Eimern wieder fort. Erdbeeren gehen zu Ende und waren auch nicht mehr in besonders schöner Ware vertreten. Die besseren Früchte erzielten 1.20 Mk., geringere 0.75 Mk. Stachelbeeren, nur in kleinen Mengen, wurden mit 32—38 Pfg. für ½ Kilo gehandelt. Die von der Marktverwaltung durch Anschlag bekanntgegebenen Richtpreise der meist gehandelten Obst- und Gemüsearten galten auch als Höchstpreise, darüber waren manche Züchter ungehalten. Johannisbeeren wurden mit 30 bis 36 Pfg. für ½ Kilo angesetzt, schwarze nur in kleiner Menge vertreten. Himbeeren gingen schnell ab bei 55—60 Pfg. für Eimerware und 70—80 Pfg. für Tafelfrüchte für ½ Kilo. Am stärksten war Nachfrage nach Heidelbeeren bei einem Preise von 35—38 Pfg. für ½ Kilo. Eine große Rolle kam kurz nach 6 Uhr von der Bahn an der Halle an. Fuhrleute waren nicht imstande, Körbe in die Halle zu bringen, da durch die vielen Käufer Eingang zur Halle ganz bestellt war und Verkauf direkt von der Rolle auf dem Bürgersteig vorgenommen werden mußte.

Pfirsiche schon in großer Menge angeboten, allerdings meist noch unreif, erzielten 80 Pfg. für ½ Kilo, Aprikosen in kleinen Mengen 90 Pfg. für ½ Kilo. Süßkirschen nur noch an ein paar Ständen, mit einem Preis von 60—80. Pfg. Sauerkirschen in schöner Ware 48—54 Pfg. für ½ Kilo. In größeren Mengen war eine glashelle rote Sorte vertreten, die keinen schönen Eindruck machte und auch mit 38 Pfg. für ½ Kilo angeboten wurde. Mirabellen, Pflaumen in kleinen Mengen erzielten 80 Pfg. für ½ Kilo. Trauben 1.35—1.50 Mk. Von den bekannten kleinen Honig- und Zuckerbirnen waren einige Körbe voll vorhanden, für die 1 Mk. für ½ Kilo verlangt wurden. Für Birnen noch keine Richtpreise angegeben.

Gemüse reich vertreten bei guter Nachfrage. Tomaten nur in kleinen Mengen, ½ Kilo 1 Mk. Schöne gleichmäßige Gurken 35 Pfg. (Stück). Rhabarber noch immer ziemlich gut angeboten, aber nur in schwachen Stielen, 11—15 Mk. 50 Kilo. Kohlrabi in guter und mittlerer Ware 1 Stück 11—14 Pfg., sollen am Dienstag nach Gewicht verkauft werden. Weißkraut und Wirsing 16—20 Pfg. ½ Kilo. Blumenkohl große Mengen vorhanden, von dem man einem Teil in Kisten ansah, daß er eine längere Reise hinter sich hat. Blätter fast alle gelb und Faulflecken. Preis in Kisten 36—50 Pfg. (Stück), für guten Blumenkohl 70—80 Pfg. Zwiebeln schon in fester Beschaffenheit 23—27 Mk. 50 Kilo. Gelbe Rüben 1 Bund 50—80 Pfg. Bohnen schon in größeren Mengen 35—40 Mk. für 50 Kilo. Erbsen 25 bis 30, Salat reichlich, 8—10 Mk. 100 Stück. Rettiche 12—15, Spinat 14—18. 8146

Ausfuhrverbote für Obst und Gemüse. Einen Beweis dafür, wohin diese zum Schaden der Beteiligten führen, liefern die Ausfuhrverbote des Großherzogtums Baden für Obst und dem ein gleiches für Gemüse seitens der Regierung vom Elsaß gefolgt ist. Baden gebraucht das Gemüse aus Elsaß, das früher in sehr großen Mengen und in vielen Wagenladungen herübergebracht worden ist, und Elsaß gebraucht das badische Obst. Die badische Regierung hat zwar erklärt, daß sie kein Ausfuhrverbot, sondern nur eine Ausfuhrbeschränkung dahingehend erlassen hätte, daß vorweg die badische Bevölkerung mit Obst versorgt werden müßte. Der Erfolg ist aber der gewesen, daß die Kirschen in Baden einen so niedrigen Preis und keine Ausfuhrerlaubnis hatten, daß sie nach der Aussage eines Mannes, der wie kaum ein zweiter über den badischen Obstbau gut unterrichtet ist, in großen Mengen zu Schnaps verbrannt worden sind. Es sind auch Kirschen, soweit die Ausfuhr zugestanden wurde, zu sehr niedrigen Preisen von Händlern aufgekauft und nicht nur zum doppelten, sondern oft zum dreifachen Preise weiter versandt worden. 8124

Zeitweises Obstdörrverbot.

Durch Dörren von Sommergemüse ist in einzelnen Gegenden in spekulativer Absicht der Markt entblößt und der Preis in die Höhe getrieben worden. Um dem entgegenzutreten, hat der Reichskanzler auf Vorschlag des Präsidenten des Kriegsernährungsamtes ein Verbot des Dörrens von Gemüse und der Herstellung von Sauerkraut in der Zeit bi zum 1. August 1916 und ein Verbot des Abschlusses von langfristigen Verträgen über den Erwerb von Gemüse und Obst erlassen. Pflaumen dürfen bis auf weiteres nur zur Lieferung bis zum 1., anderes Obst sowie Gemüse nur zur Lieferung bis zum 15. August 1916 gekauft oder sonst erworben werden.

Durch diese Verbote soll einmal erreicht werden, daß kein Frischgemüse jetzt dem sofortigen Verbrauch entzogen wird, und ferner dem wilden, preissteigernden Abschluß von Verträgen auf spätere Lieferung von Gemüse, besonders von Dauergemüse entgegengetreten werden. Gleichzeitig ist eine Anzeigepflicht für Vorverkäufe von Obst, Gemüse und Dörrgemüse, die bereits abgeschlossen sind, vorgeschrieben, damit ein Überblick über diesen Teil des Marktes gewonnen werden kann. Die Maßnahmen sind nur vorläufige. Weitere Anordnungen zur Verhinderung von Preistreibereien sind in Vorbereitung. Inwieweit unter solchen Bestimmungen Höchstpreisfestsetzungen sein werden, steht noch nicht fest. Es wird aber, wie erklärt wird, wenn die Preistreiberei fortdauert, auch zu dem Mittel der Höchstpreisfestsetzung, trotz aller ihm bekanntlich anhaftenden Mängel gegriffen werden und zwar in einer Form, die den ganzen Schaden der Preisänderung auf die preistreibenden Elemente wälzt. 8148

Die Kartoffelpreise.

Fallende Preise. — Zuschüsse der Gemeinden.

Vom Kriegsernährungsamt wird mitgeteilt:

Der Präsident des Kriegsernährungsamts hat im „Reichsgesetzblatt" eine Bekanntmachung erlassen, die eine anderweitige Festsetzung der Höchstpreise für Frühkartoffeln und Regelung der Kartoffelpreise für die Zeit vom 1. Ok ober 1916 bis 15. August 1917 festsetzt. Bekanntlich war für die Frühkartoffel der Ernte 1916 der Höchstpreis durch Anordnung des Reichskanzlers vom 2. März

1916 für den Doppelzentner beim Verkauf durch den Erzeuger auf 20 Mark festgesetzt. Als Frühkartoffeln gelten nach der gleichen Anorddung Kartoffeln, die vor dem 15. August 1916 geliefert werden. Während nun im Frühsommer 1915 große Mengen alter Kartoffeln übrig waren, herrscht jetzt bekanntlich ein schwerer Kartoffelmangel. Dieser zwang in diesem Jahre die Reichskartoffelstelle, auch die Frühkartoffeln durch Zwangsumlage zur Lieferung zu bringen. Damit ist der Höchstpreis der Frühkartoffeln gesetzlicher Normalpreis geworden, so daß unter 10 Mark beim Erzeuger bei dem geltenden Recht Frühkartoffeln bis zum 15. August nicht zu haben sein würden. Da dieser Preis im August im allgemeinen zu hoch ist, ist durch die neue Verordnung schon vom 1. August ab der Frühkartoffelpreis für d n Erzeuger von 10 Mark in Abständen von je 10 Tagen je um 1 Mark, in der zweiten Septemberhälfte je um 50 Pfennig herabgesetzt worden; eine noch schärfere Herabsetzung erschien untunlich, weil der Frühkartoffelanbau lediglich im Vertrauen auf die Anordnung vom 2. März stark ausgedehnt worden ist, die den Höchstpreis auch über den 1. August hinaus für 14 Tage auf 10 Mark festsetzt.

Die Verbraucher, zum mindesten die minderbemittelten müssen vor zu hohen Kleinabnahmepreisen für Frühkartoffeln bewahrt werden. Den Gemeinden wird das dadurch ermöglicht werden, daß hierfür nötig werdende Zuschüsse als Aufwendung für Kriegswohlfahrtspflege behandelt werden, von denen das Drittel durch das Reich und in Preußen das zweite Drittel vom Staat erstattet wird. Durch solche Zuschüsse soll der Kleinhandelshöchstpreis für Frühkartoffeln wie folgt bemessen werden:

Vom 16. bis 31. Juli das Pfund . . .	10 Pfg.
,, 1. bis 10. August das Pfund . .	9 ,,
,, 11. bis 20. August das Pfund . .	8 ,,
,, 21. August bis 15. Sept. das Pfund	7 ,,
,, 16. bis 30. Sept. das Pfund . . .	6 ,,

Die Winterkartoffeln der Ernte 1916 werden im Umlageverfahren durch die Reichskartoffelstelle in gleicher Weise zur Verfügung gestellt werden, wie dies seit dem Februar 1916 geschehen ist. Die Ermittelungen des Bedarfs an Speisekartoffeln, an Kartoffeln zur Brotstreckung usw. sind im Gange und werden noch in diesem Monat abgeschlossen sein. Alsdann wird in den sogenannten Überschußverbänden durch Anordnung des Reichskanzlers die Gesamtmenge festgelegt werden, die bis zum 15. August 1917 zu liefern ist. Hierbei bleiben die Kartoffelerzeuger, die insgesamt eine Kartoffelanbaufläche von nicht mehr als 10 Ar haben, von der Lieferungspflicht befreit. Vorgesehen ist ferner, daß die nötigen Trockenprodukte schleunigst hergestellt werden können, und daß auch die vor allem für militärische Zwecke erforderliche Spirituserzeugung gesichert ist.

Bei der Festsetzung des Preises für Winterkartoffeln war davon auszugehen, daß es unbedingt geboten ist, die rechtzeitige Beschaffung des Speisekartoffelbedarfs für die Verbrauchsbezirke im neuen Wirtschaftsjahr zu sichern und uns vor Kartoffelnotständen, wie wir sie jetzt durchleben, vor der Gefahr einer Kartoffelhungersnot, wie sie ein harter Winter 1915/16 uns gebracht haben würde, unter allen Umständen zu bewahren. Diese Gesichtspunkte haben Veranlassung gegeben, den Preis für verlesene Kartoffeln frei Bahnhof des Erzeugers für ganz Deutschland für die Zeit vom 1. Oktober bis zum 15. Februar auf 4 Mark je Zentner festzusetzen mit der Verpflichtung, dafür nach Anweisung der Reichskartoffelstelle den Winterbedarf an Kartoffeln im Oktober und November, also während der frostfreien Herbstzeit, wo die Herbstbestellung im Osten gleichzeitig stattfinden muß, zu liefern. Der Bedarf für die Zeit vom Frühjahr bis zum 15. August 1917 soll bei den Landwirten schon im Herbst beschlagnahmt, von ihnen auf ihre Kosten und Gefahr aufbewahrt und im Frühjahr nach Anweisung der Reichskartoffelstelle für den Preis von 5 Mark geliefert werden. Weitere Zahlungen irgendwelcher Art werden nicht gewährt. Den Gemeinden ist durch die Verordnung die Festsetzung von Höchstpreisen für den Kleinhandel vorgeschrieben. Durch die Landeszentralbehörden soll es, nach der Absicht des Kriegsernährungsamtes, den Gemeinden ferner zur Pflicht gemacht werden, den Kleinabgabepreis für die Herbst- und Winterkartoffeln so festzusetzen, daß er 55 Pfennig für 10 Pfund nicht übersteigt und daß da, wo das Einlagern größerer Mengen im Herbst in den Privatkellern üblich und zweckmäßig ist, die einzulagernden Kartoffeln für etwa 4.75 Mark je Zentner frei Keller zu liefern sind. Durch die Frachtberechnung soll das den Gemeinden erleichtert werden. Ein besonderes Entgegenkommen gegen bedürftige Kriegerfamilien bei der Kartoffelzuweisung im Wege der Kriegswohlfahrtspflege ist von den Gemeinden selbstverständlich zu erwarten. 8147

Ausländische Marktlage.

Holland. 10. Juli. Wenn wir bisher über zu niedrige Gemüsepreise klagen mußten, so ist dem jetzt durch die Freigabe größerer Ausfuhr abgeholfen. Die Preise sind dadurch höher gegangen, auch für frühe Kartoffeln, trotzdem von diesen nur 50 Prozent der Ernte ausgeführt werden dürfen. Über die Handelsweise der deutschen Zentral-Einkaufs-Gesellschaft (Z. E. G.) sind die holländischen Gemüsezüchter nicht erfreut, weil durch das Recht der Z. E. G., allein Gemüse aus Holland in Deutschland einzuführen, der freie Handel aufgehoben ist. Man erkennt hieraus den Nutzen, der Deutschland dadurch erwächst.

In Holland sind für Gemüse Höchstpreise für den Kleinverkauf festgesetzt worden.

Der Stand aller Gemüsearten in Holland ist sehr gut, Möhren, Zwiebeln, Blumenkohl und alle Kohlarten stehen ausgezeichnet. Die Kartoffelkrankheit tritt nur sehr vereinzelt auf, dagegen sieht man kranken Kohl. Die Ernte des frühen Rotkohls hat begonnen; man hofft auf besseres, trockenes und warmes Wetter.

Von der frühen Kartoffelsorte ,,*Alanta*"

erntete ein holländischer Gemüsezüchter 37 Tage nach der Pflanzung von einer Fläche von 5 Ar 567 Kilo große und 70 Kilo kleine Kartoffeln im Gesamtwerte von 113 Gulden (etwa 226 Mark) oder von einem Ar 128,4 Kilo Kartoffeln im Werte von 45.20 Mark.

Ausfuhr von holländischem Gemüse. Wie uns aus dem Haag depeschiert wird, hat der Ackerbauminister bestimmt, daß den bei der Gemüsezentrale eingeschriebenen Exporteuren die Erlaubnis zur Ausfuhr einiger Sorten von Frühkartoffeln, von Blumenkohl, Erbsen, Mohrrüben und Schotenerbsen erteilt werden wird.

Ausfuhrerlaubnis für holländische Kartoffeln. Ein Amsterdamer Blatt meldet, daß die Regierung versprochen hat, vom Donnerstag den 29. Juni an die Ausfuhr von Kartoffeln wieder zu gestatten. Die Grenze soll für schottische Kartoffeln, die größer als 60 Millimeter sind, geöffnet werden. 50 Prozent dürfen ausgeführt werden; der Rest muß für den inländischen Verbrauch zur Verfügung gestellt werden. 8150

Amerika. Die Ernte von der Apfelsorte *Ben Davis* aus dem Staate Oregon betrug im Jahre 1915: 11 100 000 Fässer von je 3 Bushel (1 Bushel = 40 Pfund), dies sind 14,5 % von der gesamten Obsternte, danach folgten *Baldwin* mit 8 312 000 Fässer = 10 %, *Winesaps* 5 545 000 Fässer oder 7,3 = der Gesamternte. Die höchsten Preise erzielten für 1 Faß: *Mc. Intosh* 2,5 Doll., *Vellow Newton* 2,4 Doll., die niedrigsten: *Limbertwig* 1,41 Doll., *Ben Davis* 1,42 Doll. für 1 Faß. Etwa 18 % der Ernte waren Sommeräpfel, 25 % Herbstäpfel und 57 % Winteräpfel. 8152

Aus Steiermark. Nach dem neuesten Bericht über die Obsternte in Steiermark sind die Aussichten wie folgt: Äpfel mittelmäßig bis schlecht, im Mürztal und Leibnitzer Murtal gut bis mittelmäßig. Birnen überall mittelmäßig bis schlecht. Zwetschen mit Ausnahme von einigen Bezirken mittelmäßig bis gering. Pfirsiche mittelmäßig bis gering. Aprikosen mittelmäßig bis schlecht. Kirschen gut bis gering. Nüsse in einzelnen Bezirken gut bis mittel, in anderen gering. 8149

Die Einfuhr von Obst und Gemüse in England.

in Zentnern	1916	1915
Äpfel	75 026	26 592
Aprikosen und Pfirsiche	776	31
Bananen (Kisten-cretes)	92 641	182 435
Kirschen	5 015	6 119
Schwarze Johannisbeeren	2 359	5 359
Rote Johannisbeeren	8	1 870
Trauben	36	36
Apfelsinen	15 090	10 584
Zitronen	51 058	101 898
Birnen	61	803
Pflaumen	—	120
Stachelbeeren	276	520
Verschiedene Früchte	400	955
Zwiebeln (Bushel)	68 770	363 602
Kartoffeln	308 638	359 725
Tomaten	60 147	35 069
Getrocknete Früchte und Gemüse	10 350	6 359
Konserven	9 660	11 008
Verschied. im Werte von engl. Pfunden (je 20 Mk.)	3 504	9 911

Gesetzliche Bestimmungen.

Bekanntmachung

zur Ausführung der Verordnung über den Verkehr mit Verbrauchszucker vom 10. April 1916
(Reichs-Gesetzbl. S. 261).

Vom 24. Juni 1916.

Auf Grund des § 10 Abs. 1 der Verordnung über den Verkehr mit Verbrauchszucker vom 10. April 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 261) wird folgendes bestimmt:

§ 1.

In gewerblichen Betrieben sowie in landwirtschaftlichen Betrieben, in denen Nahrungs-, Genuß- und kosmetische Mittel zum Zwecke der Weiterveräußerung bereitet werden, darf Zucker bis auf weiteres nicht mehr verwendet werden zur Herstellung von

1. Dunstobst oder Kompott (eingemachte ganze Früchte oder größere Fruchtstücke),
2. gezuckerten (kandierten) Früchten,
3. Schaumwein und schaumweinähnlichen Getränken, deren Kohlensäuregehalt ganz oder teilweise auf einem Zusatz fertiger Kohlensäure beruht,
4. Wermutwein und wermutähnlichen mit Hilfe von weinähnlichen Getränken hergestellten Genußmitteln, Likören und süßen Trinkbranntweinen aller Art, Bowlen (Maitrank, Maiwein und dergleichen), Punsch- und Grogextrakten aller Art, sowie zur Bereitung von Grundstoffen für solche und ähnliche Getränke,
5. Essig,
6. Mostrich und Senf,
7. Fischmarinaden,
8. Kautabak,
9. Mitteln zur Reinigung, Pflege oder Färbung der Haut, des Haares, der Nägel oder der Mundhöhle.

§ 2.

In den im § 1 bezeichneten Betrieben darf Zucker verwendet werden zur Herstellung von

1. Marmeladen nur soweit, daß in der fertigen Marmelade nicht mehr zugesetzter Zucker als 50 vom Hundert der fertigen Obstdauerware enthalten ist,
2. Schaumwein und schaumweinähnlichen Getränken, deren Kohlensäuregehalt nicht ganz oder teilweise auf einem Zusatz fertiger Kohlensäure beruht, nur soweit der Zusatz zur Gärung erforderlich ist,
3. Obst- und Beerenweinen nur soweit, daß im fertigen Obst- und Beerenwein bei vollständiger Vergärung nicht mehr als 8 Gramm Alkohol in 100 Kubikzenimeter enthalten ist.

§ 3.

Die Reichszuckerstelle kann beim Vorliegen eines besonderen Bedarfs Ausnahmen gestatten.

§ 4.

Wer bisher Zucker zu einem der im § 1 und 2 bezeichneten Zwecke verarbeitet hat, hat dem Kommunalverbande bis zum 1. Juli Anzeige darüber zu erstatten, welche Mengen von Zucker er besitzt und zu welchem Zwecke sie verarbeitet werden sollen. Der Kommunalverband hat der Reichszuckestelle die angezeigten Mengen bis zum 10. Juli mitzuteilen.

§ 5.

Soweit nach den vorstehenden Bestimmungen Zucker bezogen und verwendet werden darf, erteilt die Reichszuckerstelle die Bezugsscheine nach Maßgabe der verfügbaren Bestände an Zucker und der Dringlichkeit des Bedarfs. Die Reichszuckerstelle wird ermächtigt, dabei Bedingungen für die Herstellung und die Abgabe der Ware aufzustellen.

§ 6.

Für die Herstellung von Süßigkeiten und Schokolade erteilt die Zuckerzuteilungsstelle für das deutsche Süßigkeitengewerbe in Würzburg die Bezugsscheine nach Maßgabe der Gesamtmenge von Zucker, die die Reichszuckerstelle hierzu für bestimmte Zeitabschnitte festsetzt. Hierbei soll kein gewerblicher Betrieb, soweit dies nicht bereits geschehen ist, zu Süßigkeiten und Schokolade mehr als den vierten Teil der Zuckermenge erhalten, die er in der Zeit vom 1. Oktober 1914 bis 30. September 1915 hierzu verarbeitet hat. Wer im Jahre 1916 mehr Zucker erhalten als ihm hiernach zusteht, hat insoweit keinen Anspruch mehr auf Zuteilung von Zucker.

§ 7.

Mit Gefängnis bis zu sechs Monaten oder mit Geldstrafe bis zu fünfzehntausend Mark wird bestraft:

1. wer den Bestimmungen der §§ 1 und 2 zuwiderhandelt,
2. wer den von der Reichszuckerstelle nach § 5 gegebenen Bestimmungen zuwiderhandelt,
3. wer vorsätzlich die nach § 4 Satz 1 erforderte Anzeige innerhalb der gesetzten Frist nicht erstattet oder wissentlich unrichtige oder unvollständige Angaben macht.

Neben der Strafe kann Zucker, der nicht oder nicht richtig angegeben worden ist, eingezogen werden.

Berlin, den 24. Juni 1916.

Der Reichskanzler.

Im Auftrage: Freiherr *von Stein.*

Wir verweisen auf die Verordnung des Bundesrats über die Gründung einer Reichsstelle für Gemüse und Obst, die in Heft 11 der D. O.-Ztg. 1916, Seite 165, veröffentlicht ist.

Verbot der Herstellung von Fruchtpasten, Geleefrüchten, überzuckerten Mandel- und Nußkernen usw. Nach einer Verordnung des Reichskanzlers vom 15. Juni 1916 darf für die vorgenannten Fruchterzeugnisse bis auf weiteres Zucker nicht mehr verwendet werden. Die Reichszuckerstelle kann in besonderen Fällen Ausnahmen gestatten. Zuwiderhandlungen werden mit Gefängnis bis zu 6 Monaten oder zu Geldstrafe bis zu 15 000 Mark bestraft. 8171

Bekanntmachung betreffend das Verbot der Einfuhr entbehrlicher Gegenstände. Auf Grund der Verordnung über das Verbot der Einfuhr entbehrlicher Gegenstände vom 25. Februar 1916 (Reichs-Gesetzblatt S. 111) verbiete ich bis auf weiteres die Einfuhr über die Grenzen des Deutschen Reichs für folgende Gegenstände:

Kohlensaures Ammoniak (Ammoniumkarbonat, Hirschhornsalz), Nummer 286 des Zolltarifs vom 25. Dezember 1902.

Berlin, den 6. Juli 1916.

Der Reichskanzler.

8141 Im Auftrage: Wiedfeldt.

Wichtige Verordnung über vorläufige Maßnahmen zur Regelung des Verkehrs mit Gemüse und Obst:

Auf Grund der Verordnung über Kriegsmaßnahmen zur Sicherung der Volksernährung vom 22. Mai 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 401) wird verordnet:

§ 1.

Bis zum 1. August 1916 ist das Dörren von Gemüse und die Herstellung von Sauerkraut verboten.

Dies gilt nicht für die Verarbeitung im eigenen Haushalt zum eigenen Verbrauche.

§ 2.

Bis auf weiteres dürfen Kaufverträge über Pflaumen, die ganz oder teilweise erst nach dem 1. August 1916 zu erfüllen sind, und Kaufverträge über anderes Obst sowie über Gemüse, einschließlich Zwiebeln, die ganz oder teilweise erst nach dem 15. August 1916 zu erfüllen sind, nicht abgeschlossen werden.

Das gleiche gilt für andere Verträge, die den Erwerb von Gemüse oder Obst zum Gegenstande haben.

§ 3.

Alle vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung abgeschlossenen Verträge über den Erwerb von Gemüse und Obst sowie über den Erwerb von Dörrgemüse, die ganz oder teilweise erst nach dem 15. August 1916 zu erfüllen sind, sind bis zum 25. Juli 1916 der Reichsstelle für Gemüse und Obst anzuzeigen.

Dabei sind die Namen und der Wohnort der Vertragschließenden, der Gegenstand des Vertrags sowie die vereinbarte Menge und der vereinbarte Preis anzugeben.

§ 4.

Ausnahmen von den Vorschriften im § 1 können die Landeszentralbehörden oder die von ihnen bestimmten Behörden in dringenden Fällen zulassen.

Ausnahmen von dem Verbote des § 2 kann die Reichsstelle für Gemüse und Obst zulassen.

§ 5.

Mit Gefängnis bis zu einem Jahre und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1. wer der Vorschrift im § 1 zuwider Gemüse verarbeitet;
2. wer der Vorschrift im § 2 zuwider Verträge über Gemüse oder Obst abschließt;
3. wer die im § 3 vorgeschriebene Anzeige nicht innerhalb der gesetzten Frist erstattet oder wissentlich unrichtige oder unvollständige Angaben macht.

§ 6.

Die Verordnung tritt mit dem Tage der Verkündung in Kraft.

Berlin, den 15. Juli 1916.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.
Dr. Helfferich.

Städtische Gemüsegesellschaften mit beschränkter Haftung sind in der letzten Zeit mehrfach gegründet und weitere Gründungen stehen bevor. Z. B. hat die Stadt Chemnitz beschlossen, unter dem Namen „Chemnitzer Gemüse- und Obstmarkt m. b. H." unter Mitwirkung des dortigen Großhandels im Anschluß an die Reichsstelle für Gemüse und Obst einen öffentlichen Gemüse- und Obstgroßmarkt zu gründen und den Verkauf unter behördliche Beaufsichtigung zu stellen. Diese G. m. b. H. erstrebt keinen Reingewinn und sie stellt sich zur Aufgabe: Versorgung der Einwohner von Chemnitz und des Handels mit Gemüse und Obst durch Ein- und Verkauf, Vertrieb des von der Stadt einzu- und verkaufenden Obstes, Lagerung und Ansammlung von Vorräten für Herbst, Winter und Frühjahr und Verwertung der Erzeugnisse, die nicht in frischem Zustande abgesetzt werden können; sie erstrebt an erster Stelle, alle Wucherpreise für Gemüse und Obst herabzudrücken. 8114

Personalien.

Wilhelm Schüle in Vendenheim i. Elsaß, Direktor der Kaiserl. Landwirtschaftl. Winterschule in Straßburg, wird am 10. August d. J. 70 Jahre alt und er konnte schon am 1. Juli d. J. auf eine 50jährige Tätigkeit als Obstbaubeamter zurückblicken. Wir wünschen unserem lieben und treuen Mitgliede, der zu den Männern zählt, die dem D. P.-V. am längsten angehören und der im Jahre 1910 bei Gelegenheit der Feier des 50jährigen Bestehens des D. P.-V. zu dessen korrespondierendem Mitgliede ernannt worden ist, zu seinem Ehrentage am 10. August herzlichst Glück.

Wilhelm Schüle, geboren am 10. Aug. 1846, Sohn des Gartenbauschul-Vorstehers und Lehrers für Obst- und Gemüsebau an der Landwirtschaftl. Akademie in Hohenheim, erlernte die Gärtnerei bei seinem Vater, nachdem er die Lateinschule in Hohenheim als erster der obersten Klasse verlassen hatte. 1864 arbeitete er als Gehilfe in dem Botanischen Garten in Tübingen, Ostern 1865 besuchte er die Landwirtschaftliche Akademie in Hohenheim und erhielt dort die Stelle als Assistent für Botanik und verwandte Fächer, um bald darauf von der Direktion der Landwirtschaftlichen Akademie als Assistent seines Vaters angestellt zu werden. 1867 gründete er ein Versandgeschäft und widmete sich der Züchtung von Neuheiten. Dann wurde er Nachfolger von *Hermann Goethe*, dem Bruder unseres Altmeisters *Rudolf Goethe*, früheren Direktors der Kgl. Lehranstalt in Geisenheim; 1873 wurde er zum Direktor der Großherzoglich Hessischen Landwirtschafts- und Obstbauschule zu Friedberg (Hessen) ernannt; 1875 gründete er in Eppingen bei Karlsruhe eine Baumschule und Obst- und Gemüsekultur, erteilte gleichzeitig in der Großherzogl. Landwirtschaftl. Winterschule Unterricht, hielt viele Vorträge im Großherzogtum Baden und gründete einen Gartenbauverein. Später wurde er an Stelle des zum Direktor der Kgl. Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Geisenheim ernannten *Rudolf Goethe* zum Direktor der Kaiserl. Obst- und Gartenbauschule in Brumath (Unterelsaß) berufen, deren Anlagen anderen vielfach als Muster gedient haben. Diese Schule wurde im Jahre 1896 aufgehoben und nach Straßburg verlegt. Unser lieber Jubilar war ein regelmäßiger Besucher der Kongresse und Lehrgänge des D. P.-V. und er ist diesem immer ein treuer und wertvoller Mitarbeiter geblieben. Seine Aufsätze über Obstkunde, Obst- und Gemüsebau, Schädlingsbekämpfung Obstverwertung und sein Eintreten für die Verbreitung mancher wertvoller und trotzdem wenig bekannter Obstsorten, z. B. des *Weißen Klarapfels*, haben ihm in den Kreisen der Obstzüchter und Obstsortenkenner einen weit verbreiteten, guten Ruf verschafft. — Im Jahre 1903 wurde ihm seine jetzige Stelle als Oberlehrer und Direktor übertragen.

Wir wünschen unserem verehrten und lieben Jubilar, daß er sich noch lange Zeit in bester Gesundheit weiterer Erfolge seiner reichen Arbeit zum Nutzen des deutschen Obstbaues erfreuen möge!

Der Vorstand d. Deutsch. Pomolog.-Vereins:
8130 *Lorgus.*

Johannes Klein, bisher Gartenarchitekt in Stettin, wurde als Garteninspektor an die Ostpreußische Landgesellschaft in Königsberg i. Pr. berufen. Es ist ihm die Förderung der Rentengutskolonisten der Provinz im Garten- und Obstbau zur Aufgabe gemacht und hat er auch besonders bei der Gründung von Gartensiedlungen für Kriegsbeschädigte grundlegende Mitarbeit als Gartenbausachverständiger zu leisten. 8155

Lorgus, erster und geschäftsführender Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach ist unter dem 3. Juli d. J. von dem Reichskanzler zum Mitglied des Beirates der Verwaltungsabteilung der Reichsstelle für Gemüse und Obst ernannt worden. 8113

Das Eiserne Kreuz erhielten:

Deistel, Stadtgärtner in Goslar.
Parczanny, Walter, Krotoschin i. Westpr.

Es fiel für das Vaterland:

Weißenborn, Ernst, Gartenbaulehrer in Bautzen, Offizierstellvertreter und Ritter des Eisernen Kreuzes, fand am 5. Juli an der Spitze seines Zuges den Heldentod.

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Der Vorstand hatte erfahren, daß kupferne Kessel, die für die Obstverwertung wohl beschlagnahmt, aber noch nicht abgefordert waren, jetzt eingezogen würden. Er hatte deshalb an die Kriegsrohstoffabteilung, Metallmobilmachungsstelle in Berlin die Bitte gerichtet, zulassen zu wollen, daß kupferne Kessel für die Herstellung von Obstdauererzeugnissen in genügender Zahl bis etwa zum November freigelassen werden möchten und er hatte besonders auf die bevorstehende Zwetschenernte und auf die Herstellung von Zwetschenmus verwiesen, weil dies leicht hergestellt werden kann und die Bevölkerung darin erfahren ist. Auf diesen Antrag ist am 25. Juli der folgende Bescheid erteilt worden: „Der Erlaß einer Verfügung, wonach die bereits abgelieferten, bei den Sammelstellen noch lagernden Kessel wieder freigegeben werden sollen, ist nicht angängig. Die seinerzeit angestellten Ermittelungen — dies ist inzwischen aus zahlreichen ländlichen Kreisen als richtig bestätigt worden — haben ergeben, daß ein Fünftel der früher vorhandenen Kessel zur Verwertung der Obstmengen vollkommen ausreichend ist. Dieses Fünftel ist seinerzeit durch eine Bekanntmachung freigegeben worden und es muß bei dieser Freigabe sein Bewenden haben. Trotzdem ist darüber hinaus in einzelnen Fällen bereits den Kommunalverbänden durch weitere Freigaben entgegengekommen worden und es wird auch künftighin dort geschehen, wo der besonders reichliche Ausfall der Obsternte dies erforderlich macht." 8180

Benzoesaures Natron zum Selbstkostenpreis von 50 Pfg. einschl. Porto für eine Rolle von 10 Tabletten, 1 Tablette für je ein Kilo Obstsaft oder Fruchtmus (Marmelade) ausreichend, jede weitere Rolle 25 Pfg., ist gegen Einsendung des Betrages (bei Nachnahmesendungen 10 Pfg. mehr) von dem Geschäftsamt des D. P.-V. zu beziehen.

Saccharin von 350facher Süßkraft in dreiteiligen Tafeln von 4,3 g, 1 Tafel = 1,5 Kilo Zucker, zum Selbstkostenpreis von 1 Mark für eine Tafel, einschließlich Porto, jede weitere Tafel kostet kein Porto und deshalb 80 Pfg. gegen Voreinsendung des Betrages. 8162

Die Obstmarktberichte des D. P.-V. erscheinen regelmäßig wöchentlich. Mitglieder, die die Berichte zu erhalten wünschen, wollen dies der Geschäftsstelle des D. P.-V. mitteilen. 8198

Sonderdrucke der 10 Gebote über die häusliche Obstverwertung zur Kriegszeit mit Angaben über die Verwendung von Benzoesäure, Ameisensäure zur Frischerhaltung von Marmeladen, Säften u. a. m. und von Saccharin an Stelle von Zucker werden auf Wunsch kostenlos zugeschickt. 8162

Neue Mitglieder des D. P.-V. Wir erhalten zu unserer Freude trotz des Krieges regelmäßig Anmeldungen neuer Mitglieder, zum Teil von Mitgliedern, die im Felde stehen. Wir bitten alle Mitglieder, dem D. P.-V., der andauernd an der Versorgung unserer lieben Verwundeten mit Obstdauererzeugnissen und für die Förderung des Obstbaues und Obstabsatzes während des Krieges arbeitet, neue Mitglieder zuzuführen. Alle Mitglieder, die im Felde stehen, sind all diese Zeit von der Pflicht, den Mitgliedsbeitrag zu bezahlen, entbunden. Der Verein erleidet hierdurch einen wesentlichen Ausfall an seinen Einnahmen und es ist deshalb um so notwendiger, daß die Zahl der Mitglieder durch neue Anmeldungen wächst, die vor dem Kriege jährlich 1000 und mehr betrug. 8199

Herr *Hertel*, der seit dem Jahre 1910 im Geschäftsamt des D. P.-V. tätig war, ist seit Anfang August 1915 Soldat und seit November im Schützengraben vor Dünaburg. Von den Bürogehilfinnen haben 3, die schon längere Jahre im Geschäftsamt tätig waren, 1914 und 1915 ihre Stellung verlassen. Der 1. geschäftsführende Vorsitzende des D. P.-V. wurde seit Dezember 1915 sehr häufig zu verschiedenen Reichsstellen nach Berlin berufen und er hat dort während des Winters sehr oft längere Zeit gearbeitet. Von den Mitarbeitern des D. P.-V. stehen sehr viele im Felde und andere sind dadurch, daß sie zu ihren eigenen auch die Arbeiten ihrer im Felde stehenden Kollegen übernommen haben, nicht imstande, in früherer Art ihre Mitarbeit dem D. P.-V. zur Verfügung stellen zu können. Die Einwirkung dieser Umstände auf die Geschäftsführung ist leider zeitweise nicht zu vermeiden, so sehr auch jeder im Geschäftsamt des D. P.-V. bemüht ist, durch vermehrte Arbeit die entstandenen Lücken unter den Mitarbeitern auszugleichen. [8200

Aufbewahrung und Verarbeitung von Obst und Gemüse.

Fachschriften und Tageszeitungen veröffentlichen fortdauernd Aufforderungen und Ratschläge, Obst und Gemüse zu dörren. Abgesehen davon, daß dies Verfahren nicht überall dort, wo es möglich ist, auch nur mit kostspieligen Betriebseinrichtungen und Unkosten ausführbar ist, befürchten wir, daß durch die Empfehlung des Dörrens und durch die vielen

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach" und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

Ratschläge für dieses das einfachste und billigste Verfahren, um Obst und Gemüse frisch zu erhalten, vernachlässigt wird. Das billigste Verfahren ist und bleibt die Aufbewahrung von Obst und Gemüse in Kellern oder in sonst geeigneten Räumen das Einschlagen in Erdmieten, Gräben und Gruben. Obst- und Gemüsezüchter, städtische und andere Verwaltungen, Nahrungsmittelämter müssen jetzt, wo es noch Zeit ist, nach Räumen, die für die Aufbewahrung von Obst und Gemüse besonders geeignet sind, Umschau halten und sich solche rechtzeitig sichern. Während des Krieges werden geeignete Räume, z. B. in Brauereien, Mälzereien, Getreidespeichern, wahrscheinlich auch in Zuckerfabriken und in anderen Fabrikanlagen, die während des Krieges nicht voll beschäftigt sind, leer stehen und in Anbetracht des guten und für die Volksernährung notwendigen Zweckes entweder kostenlos oder doch für eine geringe Entschädigung zur Verfügung gestellt werden. Es darf keine Zeit verloren werden, um geeignete Räume jetzt zu ermitteln und sie, soweit es nötig ist, mit einfachen Einrichtungen für die Lagerung von Obst und Gemüse zu versehen. Alle Räume müssen gründlich gesäubert, gereinigt, gelüftet und durch Anstreichen der Wände mit Chlorkalk oder mit anderen geeigneten Mitteln keimfrei gemacht werden. Späte Sorten Wirtschaftsäpfel, die meisten Kohlarten, Mohrrüben, Steckrüben oder Kohlrüben (Wruken), Riesen-Goliath-Kohlrabi, Sellerie, Speiserüben, Rote Rüben lassen sich bis zum späten Frühling und selbst bis anfangs Sommer, frisch aufbewahren, wenn sie richtig eingelagert, vor Fäulnis bewahrt und während der Zeit der Lagerung öfter nachgesehen und von den ersten Fäulnisstellen rechtzeitig befreit werden.

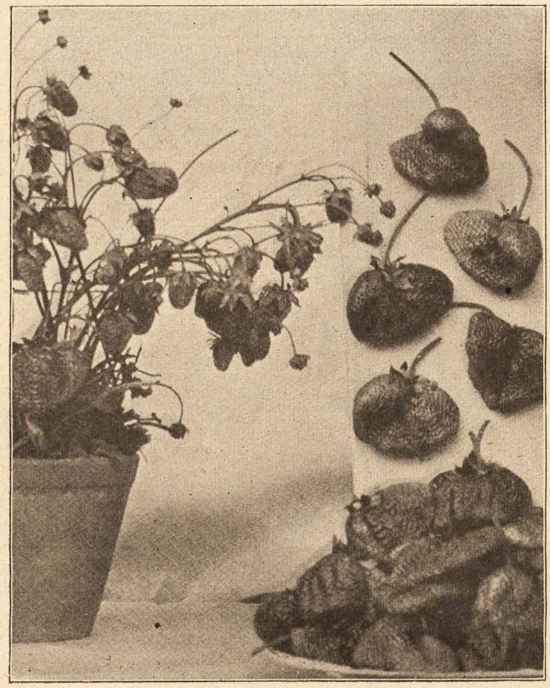
Die sehr großen Zufuhren von holländischem Obst und Gemüse, die bis zum späten Frühling eingeführt werden, sind auf diese Art frisch erhalten. Die Holländer sind sehr tüchtige Geschäftsleute, sie verstehen zu rechnen und Geld zu verdienen, und sie würden schon längst große Dörranstalten eingerichtet haben, wenn sie sich nicht bei der Aufbewahrung frischen Obstes und Gemüses besser ständen. Man hat allerdings in Holland für diese Aufbewahrung ausgezeichnete Einrichtungen, z. B. die Kohlscheunen, von denen in den letzten Jahren und seit Beginn des Krieges auch in Deutschland viele errichtet worden sind.

Wir bitten unsere Mitglieder, überall, wo sich ihnen nur Gelegenheit dazu bietet, auf diese Art der Frischerhaltung von Obst und Gemüse bis zum Frühling durch Wort und Schrift einwirken zu wollen. 8201

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Die Erdbeersorten Nutzbringer (Utility) und späte reichtragende Riesen (Late giant prolific).

Die außergewöhnlich hohen Erdbeerpreise, die in diesem Sommer gezahlt wurden, lassen es gerechtfertigt erscheinen, daß Erdbeeren



Nutzbringer.

größere Beachtung in weitesten Kreisen geschenkt wird. Wir dürfen zwar nicht erwarten, daß so anhaltend hohe Preise wiederkehren; dies ist auch nicht erwünscht, denn wer könnte sich dann noch weiterhin den Genuß des Erdbeeressens verschaffen; aber hohe Erdbeerpreise werden voraussichtlich trotzdem noch lange erzielt werden. Je mehr aber die Preise sinken, umso mehr muß darauf gesehen werden, Sorten zu bauen, die die höchsten Erträge bringen. Eigentlich sollte zwar stets danach gehandelt werden, das anzubauen, was den höchsten Gewinn bringt; im Erwerbsobstbau wenigstens muß dieser Grundsatz obenan stehen. Im Liebhabergarten ist es ja berechtigt, den edlen Geschmack in den Vordergrund zu stellen, und in vielen Fällen werden frühe oder späte Reifezeit, Vorzüge zum Einmachen, zur Saftbereitung usw. die Sortenwahl bestimmen.

Ich sah kürzlich in dem von Direktor *Zier* in Zerbst geleiteten Mustergarten zwei Erdbeersorten, die Herr *Zier* aus 30 englischen Sorten, die er vor fünf Jahren sich von dort beschafft hatte, als die einzigen wertvollen herausgesucht und nun seit fünf Jahren weiter gezüchtet hatte, eine frühe und eine späte. Beide verdienen gewiß, allgemein beachtet und zu weiteren Anbauversuchen benutzt zu werden, und es sei hier gleich bemerkt, daß im Obstmustergarten in Zerbst junge Pflanzen, das Hundert zu 5 Mk., abgegeben werden.

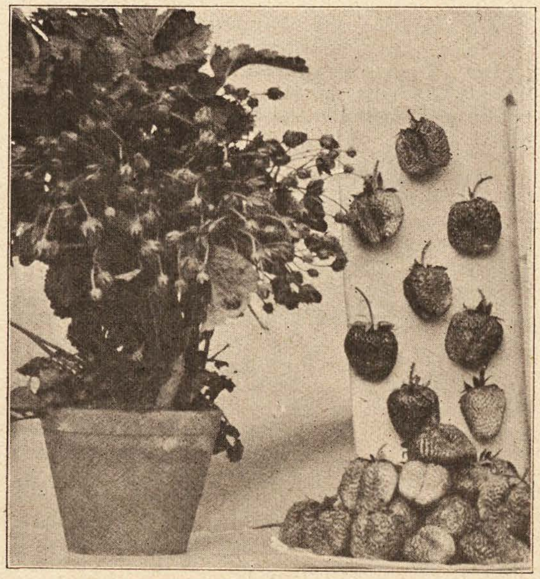
Die Abbildungen geben zur Genüge die Tragbarkeit zu erkennen, ebenso läßt sich die Form der Früchte daraus ersehen. Sie ist bei beiden grundverschieden.

1. *Nutzbringer* (*Utility*), hat eine sehr unregelmäßige Gestalt. Manche Früchte sind hahnenkammförmig, andere dreilappig, meist aber plattgedrückt. Ich habe Früchte gemessen, die 84 Millimeter breit, 55 Millimeter hoch waren und bis zu 65 Gramm wogen.

Wenn auch nicht die allerfrüheste, so gehört die Sorte *Nutzbringer* doch zu den frühen Sorten und trägt schon im ersten Jahre verhältnismäßig reich. Sie besitzt kein buschiges Laub, und dies schützt die Früchte gegen das Faulen. Das Blatt steht aufrecht auf festem Stiel und ist stark gekräuselt, so daß man die Sorte schon am Laub unter vielen anderen Sorten leicht herausfinden kann. Herr *Zier* rühmt sie als besonders widerstandsfähig. Das Fleisch ist rosa, würzig und in diesen Eigenschaften liegt ihr Wert als Tafelfrucht begründet. Als Schaufrucht allerersten Ranges muß sie jedenfalls bezeichnet werden, und größere Flächen von ihr überzeugen jeden, daß mit ihr viel Geld zu verdienen ist.

2. Die *späte reichtragende Riesen* ist regelmäßiger geformt, in den einzelnen Früchten nicht so groß wie die vorhergehende, aber im Ertrage noch reicher als diese. Sie ist auch als winterhart erkannt. Da, wo für späte Früchte guter Absatz vorhanden ist, sollte man sie besonders bevorzugen. Durch die Menge der Früchte wird sie auch im Reingewinn kaum hinter irgend einer anderen Sorte zurückstehen. — Sie ist weißfleischig, im Geschmack noch etwas feiner als *Nutzbringer*. Alles übrige ergibt die Abbildung.

Diese Beobachtungen erstrecken sich allerdings auf die leichten Zerbster Bodenverhältnisse, und deshalb müßten an anderen Stellen zunächst Versuche mit ihrem Anbau gemacht werden. Sollten auf schwerem Boden die gleichen Ergebnisse zutage treten, dann würden diese beiden Sorten sicherlich das Erdbeerensortiment wesentlich bereichern.



Späte reichragende Riesenerdbeere.

8159 *J. Müller* in *Diemitz* b. Halle.

Die russische Sauerkirsche Ljubka.

In Heft 14 Jahrgang 1911 brachte Herr *Albert Hinzenberg* eine Beschreibung über die russische Sauerkirsche *Ljubka*. Ich las diese mit Aufmerksamkeit, weil ich früher 7 Jahre in Beßarabien war und ich sprach auch mit Herrn *Robbe* (Odessa), der im Jahre 1914 in Halle interniert war. Er kannte die Sorte unter diesem Namen nicht, trotzdem er große Baumschulen besitzt. Durch Vermittelung des D. P.-V. erhielt ich seinerzeit Reiser und beobachtete die Pflanzen schon einige Jahre. Der Wuchs ist gedrungen, Früchte haben Ähnlichkeit mit den *Schattenmorellen*, bei voller Reife — hier 15. Juli — nur etwas herber. Es gibt zwei Sorten, eine mit aufrechtem, eine mit hängendem Wuchs. Sollten es nicht *Leopoldskirsche* oder *Schattenmorellen*-Abkömmlinge sein? Man findet in Südrußland fast alle unsere Kernobstsorten vor, warum nicht auch deutsche Steinobstsorten? Auffallend sind an der *Ljubka* die Blättchen, die beim Pflücken an den Stielen hängen bleiben. Dies findet man auch bei der *Leopoldskirsche*, die übrigens in der Magdeburger Gegend sehr reich trägt. Die Kerne der *Ljubka* sind in Rußland klein, und länglich; hier ist der Kern auch rund, wie bei der *Schattenmorelle*. *Kochs Verbesserte Ostheimer* reifte hier 1916 am 29. Juni, *Ostheimer* stets 10. Juli. *Ljubka* hat keine Ähnlichkeit mit diesen Sorten. In Rußland reift sie Mitte Juli, Kalenderdifferenz 13 Tage, dort ist es auch wärmer. Nach dem Krieg werde ich in Rußland noch Näheres über die *Ljubka* hören. Herr *Daiber* (Odessa) war auch schon früher vor dem Kriege in Halle und in Diemitz, um Studien in Kernobstsorten zu machen, er muß auch davon wissen. 8187

Paul Huber, Baumschulen, *Halle a. d. S.*

Die Landesbaumschule zu Gotha erhielt im Jahre 1911 vom D. P.-V. Edelreiser der *Ljubka* und veredelte diese teilweise auf Unterlagen der Steinweichsel, teilweise auch auf Sämlinge der gewöhnlichen Sauerkirsche. Die Veredelungen entwickelten sich gut und brachten schon im Jahre 1912 die ersten Früchte.

Schon diese Erstlingsfrüchte sahen den Früchten unserer *Großen langen Lotkirsche* so ähnlich und der Wuchs der Bäumchen, das Blattwerk usw. glichen dem der *Langen Lotkirsche* so, daß ich schon damals vermutete und auch Herrn *Lorgus* meine Vermutung mitteilte, daß wir es in der *Ljubka* nur mit einer Form der *Langen Lotkirsche* zu tun hätten. Heute sind die Bäumchen zu 1½ Meter hohen Büschen herangewachsen und stehen in 5 Meter Entfernungen in Reihe und Glied mit unseren Standbäumen der *Langen Lotkirsche*. Ich habe mir daher ein Urteil über die Früchte und den Wuchs der Bäume sehr gut und leicht bilden können.

Unter den 2 Formen — eine mit aufrechten, die andere mit hängendem Wuchs — kann ich keinen Unterschied herausfinden und auch an

dem Blattwerk, den Früchten im Aussehen und Geschmack ist kein Unterschied wahrnehmbar. Die Früchte kommen einzeln, zu zweien und auch zu dreien aus den Fruchtknospen und haben das kleine charakteristische Fruchtblättchen der *Langen Lotkirsche.*

Zehn Durchschnittsfrüchte der *Ljubka* wogen 38 Gramm, waren zu gleicher Zeit mit unserer *Langen Lotkirsche* reif, dunkel, ja schwarzrot gefärbt, und im Geschmack der *Langen Lotkirsche* ähnlich. Wenn sie mit der *Langen Lotkirsche* vermischt werden, wird es kaum jemanden möglich sein, sie als andere Sorte zu erkennen. Zehn Steine oder Kerne wogen 4 Gramm, sind lang oval, wie die der *Langen Lotkirsche.* Die Stiele sind 4 bis 5 Zentimeter lang. Ich habe daher Grund zu der Vermutung, daß die *Ljubka* unsere *Lange Lotkirsche* oder ein Abkömmling von ihr ist.

8202 *O. Bißmann* in *Gotha.*

Über Obstbau und Obstsorten.

Von *M. Jubisch* in *Kittlitz.*

Vor drei Jahren wurde im 57. Jahrgange der Pomologischen Monatshefte der *Weiße Winter-Taffetapfel* als Konservenfrucht besonders hervorgehoben. Ich muß aber entschieden die Sorte „*Großer Rheinischer Bohnapfel*" dem *Taffetapfel* als ebenbürtig an die Seite stellen. Der *Bohnapfel* ist zwar nur ein sehr schöner dauerhafter Wirtschaftsapfel, aber er hält sich den ganzen Winter hindurch frisch, wenn man die Früchte bis Mitte Oktober am Baume läßt; er reift im Januar und Februar richtig aus und hält sich oft bis zum Juni. Die Frucht ist hochgebaut, 2½—3 cm breit, kommt meist in ziemlich veränderlicher Form vor. Seine Herkunft ist noch unbekannt; diese Sorte kommt vielfach am Rhein vor und scheint dort heimisch zu sein; an jungen Bäumen wird die Frucht oft um die Hälfte größer, selbst doppelt so groß wie gewöhnlich. Ihr Fleisch ist anfangs sehr sauer und herb, bei voller Reife im März bis zum Juni noch angenehm saftig und süß, aber immer etwas grobfaserig. Dieser *Große Rheinische Bohnapfel* gehört als Most-, Koch- und Dörrapfel zu den besten Apfelsorten; außerdem eignet er sich sehr gut für die Konservenfabriken zum Einkochen zu Mus. Er behält eine schöne rein weiße Farbe. In Böhmen wird diese Sorte sehr viel angebaut, so daß man in guten Obstjahren Tausende von Zentnern aufkaufen kann. In Böhmen wird dieser Apfel *Streifling* genannt; er bleibt dort mitunter etwas kleiner als bei uns. Viele Konservenfabriken Deutschlands decken in großen Mengen ihren Bedarf in Böhmen. Verfasser dieser Zeilen hat in früheren Jahren oft von dort aus dergleichen *Bohnapfel*transporte geleitet. Der Baum dieser Sorte ist sehr hochkronig, er ist starktreibend, dauerhaft im Stamm und infolgedessen als Straßenbaum besonders zu empfehlen. Er bildet bald Fruchtholz und trägt selbst in weniger günstigen Lagen noch sehr gut. Die Frucht welkt nicht und hält sich noch gut genießbar in Erdgruben. Von *Lord Grosvenor* habe ich noch zu berichten, daß er in neuerer Zeit viel in Schlesien als Halbstamm und Buschbaum angepflanzt wird. Er wird dort als Musapfel namentlich in den schlesischen Kurbadeorten viel verbraucht. Seit einigen Jahren habe ich 2 Hochstämme und 5 Buschbäume von der Sorte *Zigeunerinapfel* angepflanzt und bin mit diesem prachtvollen farbigen, russischen großen Schlotterapfel sehr zufrieden; sein Ertrag ist ausgezeichnet. Er reift im August und September. Sein Fleisch ist gelblichweiß, mit grünen Adern durchzogen, fein, saftvoll und markig, mürbe und von sehr angenehmem, süß-säuerlichem Zuckergeschmack. Der Baum wächst stark, bildet schöne, breitgehende Pyramiden und ist sehr fruchtbar. Die Frucht ist von angenehmem Geruch, ähnlich wie die des *Gravensteiners.* Vor kurzem unterhielt ich mich mit Herrn Kantor *Kern* in Kottmarsdorf; er hat diesen *Zigeunerinapfel* auch in seiner Obstplantage und war mit dieser Sorte hinsichtlich ihrer großen Tragbarkeit auch sehr zufrieden und stimmte mir in meiner Ansicht bei, daß dieser schöne Tafel- und ausgezeichnete Wirtschaftsapfel, da er früh und regelmäßig trägt, zum Anbau in großem Maßstabe entschieden zu empfehlen ist. Er bildet schöne breite Pyramiden- und Spalierbäume. Von zwei Kuriositäten muß ich noch berichten. Es handelt sich um zwei neue Apfelsorten und zwar um die *Oberlausitzer Muskatrenette* und um den *Schönen von Herrnhut,* früher *Herrnhuter Taubenapfel* genannt. Beide Sorten sind Wildlinge bezw. Findlinge aus meiner Baumschule, welche ich vor etwa 30 Jahren bei einer größeren Abgabe von Obstbäumen an Herrn *A. Heintze* in Herrnhut als Zugabe beipacken ließ. Wie sich später herausstellte, handelte es sich um eine wertvolle Sorte.

Die erstere Sorte, *Oberlausitzer Muskatrenette,* erhielt ebenfalls vor 30 Jahren ein kgl. Straßenwärter *Neumann* in Großschönau aus meiner Baumschule als Wildling. Etwa 10 Jahre später wurde dieser Sorte durch den Bund der Obst- und Gartenbauvereine, der heute 4000 Mitglieder zählt, der Name *Oberlausitzer Muskatrenette* gegeben. Sie ist schon in mehreren Tausend Exemplaren verbreitet und stellt eine vorzügliche Tafel- und Wirtschaftsfrucht dar; sie reift im Dezember und hält sich bis zum März. Der Geschmack ist ähnlich wie der der alten *Muskatrenette;* der Baum wächst rasch und bildet als Hochstamm eine schöne aufrecht treibende Krone; er wird jetzt bereits in größeren Baumschulen in allen Baumformen gezogen. Was die Sorte „*Schöner von Herrnhut*" anlangt, so ist die Frucht meist bloß mittelgroß, hat die Gestalt eines *Taubenapfels* und eine schöne hochrote Färbung mit verschiedenen Streifen; die Frucht ist besonders als Weihnachtsapfel für den Christbaum gut zu verwerten. Die Frucht ist eine Tafelfrucht und für die Weihnachtszeit ein gut verkäuflicher Artikel. Diese Sorte hält sich nach den Mitteilungen des Herrn Obergärtner *Ellemann* frei von Schädlingen und Krankheiten. Der Wuchs des Baumes ist sehr kräftig; er bildet eine hochgehende Krone und ist früh- und reichtragend; er soll in jedem nicht zu trockenen Boden ge-

deihen und nicht empfindlich sein. Auch eignet er sich für Höhenlagen und für rauhes Klima und kann zur allgemeinen Anpflanzung in jeder Form, sowie auf *Doucin-* und *Paradiesapfel* veredelt, besonders als Straßenbaum warm empfohlen werden.

Ferner möchte ich noch auf zwei zum Dörren sowie zum Konservieren höchst geeignete Mirabellen aufmerksam machen. Sie gedeihen dort, wo überhaupt noch Pflaumen- und Zwetschenbäume fortkommen und gute Erträge liefern: diese beiden Sorten sind die *Herrenhäuser Doppelte* und die *Mirabelle von Nancy*. Beide Arten sind als Marktfrucht sehr gesucht.

Bekanntlich tauchen alljährlich auf dem Gebiet des Obstbaues Neuheiten auf, für die ihre Züchter zwar gewaltige Reklame machen, die aber vielfach für die Allgemeinheit wertlos sind. Eine rühmliche Ausnahme hiervon machen die in vorstehenden Zeilen von mir angeführten Sorten, und ich freue mich, daß ich in der Lage war, wirklich nicht nur etwas Neues, sondern auch zugleich etwas Gutes bieten zu können.

Ferner will ich noch eine kleine Episode erwähnen, die mir noch in höherem Alter passiert ist. Vor einiger Zeit übersandte ich einem Kollegen eine Anzahl echte *Schattenmorellen*-Reiser; dieser schickte sie mir durch seinen Sohn wieder zurück mit dem Bemerken, es seien Reiser von der Sorte *Minister von Podbielski*. Ich hatte die Reiser seinerzeit aus einem in der Nähe gelegenen Formobstgarten erhalten; die Spalierbäume existierten etwa schon seit 5—6 Jahren, während die Sorte *Minister von Podbielski* erst im Jahre 1905 beschrieben wurde und von ihr starke Spalierbäume noch gar nicht existierten. Die Spalierbäume stehen an der Nordseite, wo kein Sonnenlicht die Bäume bescheint, zudem in einem sehr üppigen Gemüselande. Vor ungefähr zwei Jahren besuchten wir bei Gelegenheit eines gärtnerischen Ausflugs (Gärtnerverein Löbau und Umgebung) diesen Formobstgarten (Anlage von Herrn *Hauber* in Tolkewitz-Dresden), und ich habe dies als Schriftführer des genannten Vereins im Ausflugsbericht vom 1. September 1907 auch erwähnt. Um diese Zeit waren noch schöne, große, dunkelrote Früchte von *Schattenmorellen* am Spalier vorhanden. Es ist bekannt, daß man manche Sorten Sauerkirschen, wie z. B. *Großer Gobet, Königin Hortensia, Königliche Amarelle* und *Ostheimer Weichsel* am Holze bezw. an den Holztrieben erkennen kann; beim Kernobst ist dies außerdem noch der Fall bei den Apfelsorten: *Große Kasseler Rtte, Landsberger Rtte, Jacob Lebel, Geflammter weißer Kardinal, Gelber Bellefleur, Gravensteiner, Grüner Fürstenapfel, Wintergoldparmäne, Weißer Astrachan, Schöner von Boskoop* usw., bei den Birnensorten: *Gellerts Butterbirne, Diels Butterbirne, Kongreßbirne, Neue Poiteau, Williams Christbirne, Stuttgarter Geishirtlbirne, Winterforellenbirne, Josephine von Mecheln, Clairgeaus Butterbirne, Bosc's Flaschenbirne* usw. Bei Pflaumen kann man die Sorte am Holze bezw. an den Holztrieben erkennen bei den Sorten: *Große grüne Reineclaude, Anna Späth, Gelbe Herrenpflaume, Hauszwetsche, Italienische Zwetsche, Königin Viktoria, Violette Jerusalemspflaume, Königspflaume von Tours, Herrnhauser doppelte Mirabelle, Kirkes Pflaume.*

Zum allgemeinen Anbau möcht ich ganz besonders eine überall reichtragende Süßkirschensorte empfehlen, nämlich *Jubischs Kurzstiel*; sie ist ein über 10 Jahre beobachteter Sämlingsfindling von einem hochstämmigen Kirschwildling, welcher schon an 2jährigen Veredlungen reich trägt. Außerdem sind aus meiner Obstbaumschule noch 2 Findlinge hervorgegangen, und zwar *Jubischs große schwarze Herzkirsche* und *Kittlitzer Perle*; letztere ist der Sorte *Königin Hortensia* in Farbe und Größe fast gleich und eine vorzügliche Süßkirsche. Sie reift in der ersten und zweiten Kirschwoche; man muß sie zur Größe wie die *Hortensia* auswachsen lassen.

Bei dieser Gelegenheit will ich das Stippigwerden verschiedener Obstsorten mit erwähnen. Man beobachtet dies bei den Sorten *Fiehsers Erstling, Jacob Lebel, Wintergoldparmäne, Signe Tillisch, Lord Suffield, Großherzog Friedrich von Baden, Sämling von Ecklinville, Hausmütterchen, Cox Pomona, Kaiser Alexander, Transparente de Croncels, Rote* und *Graue Herbstrenette, Große Kasseler Rtte, Hagedornapfel* bei Überreife. Nach meinen Erfahrungen kommt das Stippigwerden von zu stickstoffreicher Düngung, wie Stalljauche, Abtrittjauche oder Latrine; man gibt, um dieser schlechten Eigenschaft vorzubeugen, einen phosphorsauren Dünger entweder von Thomasschlacke und Superphosphat, Knochenmehl, Ammoniak oder von Superphosphaten von Kalihandelsdünger und 40%iges Kainit.

Daß eine Pfirsichkultur schon in kleinerem Maßstabe lohnend ist, geht schon daraus hervor, daß eine Nachbarin von mir vor fünf Jahren an einer Hausecke eine zweijährige Veredlung von mir pflanzen ließ von der Sorte *Earliest of All*; diese Sorte geht auch unter dem Namen *Sneed von 1904*. Sie gehört zu den vollschaligen Pfirsichen, reift einige Tage früher und ist etwas größer als *Amsden*. Die Frucht ist nur mittelgroß, die Schale ist hellgelb mit tiefroter Backe. Im Geschmack ist die Frucht angenehm süß-säuerlich, dabei leicht gewürzt. Der Stein löst sich gut vom Fleisch. Im Jahre 1913 hat meine Nachbarin 40 Mark durch Einzelverkauf der Früchte erzielt. Die ersten Früchte reiften am 5. Juli, die letzten wurden am 20. Juli geerntet. An der Stelle dieses Pfirsichbaumes stand erst eine Kletterrose. —

Um seine Stachelbeersträucher und Hochstämme meltaufrei zu erhalten, muß man im zeitigen Frühjahr, zu Anfang März, die Stämmchen, Kronen und Büsche an einem trockenen Tage mit scharfem Essigsprit kräftig abspritzen und mit Ofenruß tüchtig einpudern und dies in etwa drei Wochen noch einmal wiederholen. Ich habe mit diesem Verfahren auswärts gute Erfahrungen gemacht. Dagegen wende ich Anfang März gegen Raupen, Blut-, Blatt- und Schildläuse eine 10%ige Lösung von *Avenarius* wasserlöslichem Karbolineum für Stamm und Krone an. Infolge dieses Verfahrens ist die Belaubung der Sträucher und Bäume den Sommer über immer schön dunkelgrün; außerdem gewähren derartig behandelte Bäume immer einen hübschen Anblick. 5686

Verwertung von Früchten der japanischen Quitte Cydonia japonica.

Von *Rulemann Grisson* jr., Baumschulen in *Saselheide*, pr. Alt-Rahlstedt bei Hamburg.

Es war mir schon oft der Gedanke gekommen; ob man den herrlichen Geruch der japanischen Quitten-Früchte nicht für Wohlgerüche bannen könnte, denn man hat doch Syringen-, Veilchen-, Rosen-, Nelken- usw. Düfte. Im vorigen Jahre hatte ich in zwei jungen, etwa 3—4jährigen *Cydonia japonica*-Quartieren soviel Früchte, daß ich sie sammeln ließ, um im Kriegsjahr nichts umkommen zu lassen. Ich erntete etwa 12 Ztr. Früchte. Der Raum, in welchen die Früchte gestellt wurden, duftete ganz köstlich. Ich habe die Früchte zuerst in Fabriken, die Wohlgerüche herstellen, angeboten; aber niemand kannte die Verwendung der Früchte. Darauf bat ich einen Apotheker, einmal einen kleinen Versuch machen zu wollen. Die Früchte wurden destilliert und das Destillat mit Spiritus angesetzt. Wenn dieses Extrakt auch nicht ganz den herrlichen Geruch der reifen *japansischen Quitte* wiedergibt, so war der Wohlgeruch für den ersten Versuch schon recht annehmbar. Fabriken, die Wohlgerüche herstellen, sollten entschieden Versuche mit der *japanischen Quitte* machen, die sicher lohnend sein werden.

Aus dem Rückstande des Destillats stellte der Apotheker noch eine Marmelade her, die einen durchaus angenehmen Geschmack hat. — Wie Herr *Löbner* auf S. 170 der D. O.-Z. 1915 schreibt, hat er das Quittengelee den Kürbissen zugesetzt und dadurch, wie ich mich selbst an einer Probe überzeugt habe, eine herrliche Marmelade erzielt. — Also, wenn die *japanische Quitte* allein vielleicht nicht ganz zusagt, so ist sie zu Mischungen sicher gut zu gebrauchen.

Die *japanische Quitte* ist als Strauch leicht zu ziehen, sie ist nicht anspruchvoll an Boden und Pflege. Sie blüht schon als junger Strauch reichlich und setzt willig Früchte an. Ich möchte entschieden raten, mit der *japanische Quitte* Anbauversuche zu machen.

Ich werde voraussichtlich diesen Herbst größere Mengen reifer Früchte zur Verfügung stellen können. Da die Früchte ausgekernt werden müssen, lassen sich auch die Kerne wieder verwerten.

Ich hatte im vergangenen Herbst wieder eine gute Ernte. Ich habe die Früchte leicht verkaufen können. Um aber festzustellen, wie die *japanische Quitte* meinen Kunden gefallen hat, habe ich an diese eine Anfrage gerichtet, deren Ergebnis ich nachstehend zusammengefaßt habe.

Die *japanische Quitte* eignet sich mit anderen Früchten oder aus diesen hergestelltem Fruchtmark vermischt, sehr gut zur Marmeladen- und Geleebereitung. *Japanische Quitten*-marmelade ohne Mischung mit anderen Früchten, ist nach angestellten Versuchen zu herbe; vermischt z. B. mit Kürbismark und Kochbirnen zu gleichen Teilen ergab eine brauchbare, gut schmeckende Marmelade. Wer Kürbisse, Äpfel, Birnen, Wurzeln hat, kann diese mit gleichen Teilen von Früchten der *japanischen Quitte* einkochen. Je nach Geschmack kann man die Früchte auch mit Himbeer- oder Fliederbeersaft einkochen. Der Geschmack ist geradezu hervorragend und eine angenehme Säure tritt im Geschmack milde hervor. Auch Suppen von Quitten sind zu empfehlen; doch darf man hierzu nur sehr wenig Früchte nehmen. Sie ergeben einen guten aromatischen Geschmack, ohne daß ihr hoher Säuregehalt unangenehm bemerkbar wird. 8203

Keine Apfelschalen fortwerfen!

Sie geben einen sehr gesunden, nervenstärkenden Tee! Man trocknet mit leichter Mühe alle fleckenfreien möglichst dünnen Schalen auf einem Blechteller oder Sieb, in der Röhre oder an einer nicht zu heißen Stelle auf dem Ofen, Herd oder in der Sonne. Die gut getrockneten Schalen verwahre man in einem luftigen Beutelchen hängend oder in einer Blechdose. Je nach Geschmack kann man etwas Pfefferminztee, Johanniskraut, Waldmeister oder Anis dazu mischen. Besonders erfrischend ist außerdem etwas Zitronensaft oder Obstsaft dazu. Wenn alle Apfelschalen so verwendet würden, könnten wir nicht nur viel Geld sparen, das wir jährlich für den schädlichen schwarzen Tee zum Lande hinausgeben, sondern wir würden so auch uns und unsern Kindern einen besseren Schlaf sichern. Schwarztee verscheucht den Schlaf, aber Apfeltee beruhigt und schafft gesunden Schlaf.

Aus: Flugschriften zur Volksernährung der Z.E.G.

Ein Beitrag zur Frage des Kessel-Ersatzes.*)

Im Sommer 1915 beschäftigte ich in dem von mir geleiteten Betriebe 25—30 Arbeiter, für die infolge des weiten Weges bis zur Stadt ein einfaches Mittagsmahl auf der Arbeitsstelle bereitet wurde.

Die Speisen wurden in einem Zinkkessel, wie man sie früher in jedem Laden bekam, und die in den Haushaltungen oft auch zum Wäschekochen und zum Sterilisieren von Früchten verwendet werden, gekocht.

Alles verlief glatt, bis ich eines Tages Rhabarber und Kartoffeln kochen ließ, was von der Kochfrau nicht ganz so ausgeführt wurde, wie es meine Absicht war. Es sollte ein Brei werden, wurde aber nur eine dicke Suppe, die aber von allen Leuten gerne gegessen wurde; am Geschmack war nichts wahrnehmbar.

Nach 2—3 Stunden, bei einigen Leuten schon früher, stellte sich Unbehagen, Leibschmerzen, Kopfschmerzen, Erbrechen und Durchfall ein. Arbeitsunfähig wurde keiner,

*) Siehe auch D. O.-Z. 1916, Seite 112, 113, 117 und 129.

obwohl sich alle recht elend fühlten, ohne eine Ursache zu ahnen.

Auch ich erkannte zunächst nicht die Ursache, bis ich dann nach einigen Tagen in eben solchem Kessel einen größeren Posten Rhabarber kochte, um ihn dann in Flaschen zu füllen und zu sterilisieren.

Es war abends, und da es meiner Frau doch zu spät wurde, ließen wir den weichgekochten Rhabarber über Nacht in dem Kessel stehen, um ihn dann am andern Morgen in Flaschen zu füllen, dazu kam es aber nicht, denn am andern Morgen zeigte nämlich der Rhabarber eine merkwürdige Farbe, er war ziemlich dunkel, grauschwarz und von scharfem, beißendem Geschmack, er war ungenießbar. Da fiel mir die Rhabarbersuppe wieder ein mit allen Folge-Erscheinungen und das Rätsel war mir gelöst. Wie ich nun den Rhabarber ausschüttete, war der Kessel innen von einer großen Anzahl, zum Teil tiefschwarzer Flecken, von verschiedener Größe besetzt.

Es hat also hier offenbar durch die Einwirkung der Fruchtsäure auf das Zink eine Oxydation stattgefunden, die die geschilderten nachteiligen Folgen verursacht hat. Also Vorsicht in der Einmachezeit. Ein daraufhin angestellter Versuch im kleinen, mit Himbeersaft, ergab ähnliches. Körperliche Störungen konnte ich bei mir nicht beobachten. Ich hatte auch wenig Lust, es gerade darauf ankommen zu lassen; bei dem Genuß einer größeren Menge wären die Folgen sicher nicht ausgeblieben. Der Saft war in der Farbe tief dunkel und beißend scharf im Geschmack. 8140

F. Haase, Obstbautechniker in *Hildesheim*.

Ungeeignete Gummidichtungsringe

sind von dem Nahrungsmitteluntersuchungsamt der Landwirtschaftskammer für die Provinz Schleswig-Holstein festgestellt worden. Die Ringe, die wahrscheinlich nach einem neuen Verfahren aus altem Gummi hergestellt wurden, haben dem Gemüse, das mit diesem Gummi verschlossen wurde, einen strengen Beigeschmack und Geruch von Teer zugefügt, so daß der Inhalt ungenießbar war. 8190

Obst und Marmelade.

Die Versorgung der Stadt Wien mit reichlichem und billigem Obst, sowie die Förderung des Einsiedens von Obst kam in der letzten Sitzung der Approvisionierungsaktion der Handelspolitischen Kommission unter dem Vorsitze des Vizebürgermeisters *Hoß* zur Verhandlung. Kammersekretär Dr. *Ziegler* erstattete den Bericht, an den sich eine eingehende Wechselrede anschloß. Vorsitzender Vizebürgermeister *Hoß* resümierte in seinem Schlußworte die gegebenen Anregungen wie folgt: Salizylsäure ist zur Konservierung des Obstes zuzulassen; der Transport des Obstes ist durch Tarifermäßigungen zu begünstigen und auf jede nur mögliche Weise zu beschleunigen. Die Einfuhr von Zwetschen aus Serbien und Bosnien, insbesondere nach Wien, ist im Interesse der Herstellung von Powidl möglichst zu fördern, deren Verwendung zur Gewinnung von Sliwowitz (Zwetschenschnaps) dagegen einzuschränken. Die Obstausfuhr ist entweder ganz zu verbieten oder wenigstens durch Aufstellung von Kontingenten zu beschränken. Für Einsiedezwecke ist Zucker in möglichst großer Menge zur Verfügung zu stellen; wenn diese nicht möglich ist, soll für die Einsiedezeit die Verwendung des Saccharins freigegeben werden. Der Einbringung der Obsternte ist besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden; erforderlichenfalls sind von der Regierung Kriegsgefangene oder Internierte zur Verfügung zu stellen. Die länderweise Absperrung sei hintanzuhalten im Interesse einer gleichmäßigen Versorgung des ganzen Wirtschaftsgebietes. Die industrielle Erzeugung von Marmelade is möglichst zu unterstützen. Dem Kettenhandel beim Obste ist mit schärfster Energie entgegenzutreten. Die Konservierung des Obstes in den Produktionsgebieten ist durch Dörrapparate, welche von Ort zu Ort transportiert werden, Aufmersamkeit zu schenken. Der Vorsitzende Vizebürgermeister *Hoß* erwähnte schließlich, daß diese Grundsätze der Regierung in einer Denkschrift zur Berücksichtigung vorgelegt werden. 8176

Aus: Konserven-Industrie.

Obstverwertung in den von den deutschen Truppen besetzten Gebieten.

Die deutsche Verwaltung in den von deutschen Truppen besetzten russischen Obstseeprovinzen hat unter Zuziehung von sachverständigen Obstzüchtern, Obstbaubeamten und Obstgroßhändlern Maßnahmen getroffen, um die diesjährige dortige reiche Obsternte zweckmäßig zu verwerten. Es sind seit einigen Wochen Waggonladungen mit Erdbeeren und Heidelbeeren nach Berlin geschickt und dort verkauft worden. Eine große Obstverwertungsanlage wird in diesen Tagen ihre Arbeit beginnen. Garnisondienstpflichtige und sonst nicht felddienstfähige Männer, die in der Obstverwertung und in dem Obstversand erfahren sind, wurden für diese Arbeit abkommandiert. Es haben auch schon im Bezirk des Hauptquartiers Ost zwei Lehrgänge stattgefunden, an denen alle teilgenommen haben, die zur Mitarbeit berufen sind, damit die Arbeit einheitlich durchgeführt wird. Die Ernte in den vorgenannten Bezirken fällt im allgemeinen reich aus, trotzdem die Obstanlagen, wie es leicht erklärlich ist, seit Kriegsbeginn nicht gut gepflegt werden konnten. 8167

Obstverwertungslehrgang in den von deutschen Truppen besetzten Gebieten.

Die Lehrgänge wurden von dem Geh. Regierungsrat und Professor an der Landw. Hochschule zu Berlin, Herrn Rittmeister d. R. *Rümker*, geleitet. Die Leitung der Obst- und Gemüseverwertung liegt in den Händen des Herrn Oberleutnant d. R. Gutsbesitzer

Schreiber, der sämtliche Vorarbeiten getroffen und sich um die ganze Sache sehr verdient gemacht hat. Wir wissen, daß im Westen schon seit dem vergangenen Jahre in den von unseren deutschen Truppen besetzten belgischen und französischen Gebieten Obst- und Gemüsebau bis unmittelbar an die Schützengräben in großem Maßstabe mit bestem Erfolge betrieben wird und daß diesem Beispiele auch im Osten auf den besetzten Gebieten gefolgt wurde. Auch an der Westfront haben Lehrgänge stattgefunden, an denen Offiziere, Verwaltungsbeamte, Obst- und Gemüsezüchter, die im Heere stehen, teilgenommen haben, damit ihre Arbeit für den Obst- und Gemüsebau einheitlich durchgeführt wird. Es ist bewunderungswert, daß die Heeresverwaltung trotz der schweren Kämpfe, die andauernd an allen Fronten geführt werden, sich gleichzeitig dieser wirtschaftlich und für die Heeresversorgung wichtigen Aufgabe widmet. An der Ostfront untersteht diese Arbeit an oberster Stelle dem Chef des Generalstabes des Oberkommandos Ost, Exzellenz *von Ludendorff*, der sie in jeder Weise fördert und ihr das größte Interesse dauernd entgegenbringt. 8191

Aufruf zum Sammeln von Pilzen und Waldbeeren.

Die Erntezeit für Pilze und Waldbeeren ist gekommen. Ohne daß wir säen, sprossen sie in Wald und Heide, in Flur und Feld in reicher Fülle hervor, locken uns zum Sammeln. Regt die Hände, sammelt Pilze, wo sie sich finden, erntet Waldbeeren, wo sich Gelegenheit bietet. Schneidet die Pilze ab, damit sie wieder nachwachsen können. Pflückt nur reife Beeren und reißt nichts aus der Erde, was noch einmal Früchte tragen kann. Für weitgehende Erlaubniserteilung zum Betreten der Wälder und Weiden ist gesorgt. Hütet euch aber vor Beschädigung der Wälder und Fluren, der Anpflanzungen und der Einfriedigungen. Lehrer und Anstaltsleiter, macht mit älteren Kindern und Zöglingen Waldwanderungen, deren Reize durch Pilzsuchen und Beerensammeln erhöht werden. Durch eure Belehrung wird die Kenntnis eßbarer Pilze und Beeren in weite Kreise getragen. Ein Merkbüchlein mit Beschreibung und naturgetreuen Abbildungen eßbarer und giftiger Pilze ist durch uns zum Selbstkostenpreise von 15 Pfg. zu bekommen. Soweit ihr eßbare Pilze und Beeren nicht selber verbraucht, einmacht oder trocknet, bringt sie sofort an den nächsten Markt, damit nichts umkommt und verdirbt. Aus den Marktnotizen unserer Anfang August erscheinenden Zeitung (Bezugspreis vierteljährlich 1.80 Mk.) kann sich jeder den Geldwert seiner Sammeltätigkeit berechnen. Die Zeitung wird viel Wissenswertes, Tagesereignisse und Unterhaltendes bringen. Nochmals, sammelt Pilze und Waldbeeren, die ganz besonders geeignet sind, die Ernährung unseres Volkes zu bessern und zu sichern. 8171

Berlin W 57, im Juli 1916.
Potsdamer Straße 75II.
Reichsstelle für Gemüse und Obst
Geschäftsabteilung
Gesellschaft mit beschänkter Haftung.

Obstversorgung.

Die Kgl. Württembergische Zentralstelle f. Landwirtschaft beschloß am 3. Mai:

Die im Vorjahr hier und dort aufgetauchten Bestrebungen zur Festsetzung von Höchstpreisen haben auch ohne Einführung derselben von Anfang an, ohne den Konsumenten Vorteile zu bringen, einen gewissen Druck auf die Gestaltung der Obstpreise ausgeübt in der Weise, daß der Handel hierdurch in die Lage versetzt wurde, zu unverhältnismäßig niedrigen Preisen das Obst aus erster Hand zu übernehmen, dagegen später den Konsumenten zu Preisen anzubieten, die einen ungewöhnlichen Nutzen ließen.

Es sollen daher im Interesse einer erhöhten Produktionsanregung die maßgebenden Stellen veranlaßt werden, rechtzeitig eine Erklärung dahin abzugeben, daß von der Festsetzung von Höchstpreisen für Erzeugnisse des Obstbaus Abstand genommen werde, um der bestehenden Unsicherheit in der Preisbildung auf Grund etwa angestrebter ungenügender Höchstpreise vorzubeugen.

Dahingegen wäre das Publikum auf vermehrten rechtzeitigen Einkauf und den vorteilhaften Bezug des Obstes aus erster Hand bei jeder Gelegenheit hinzuweisen. 8177

Versuche mit der Aufbewahrung von Obst in Kühlhäusern in Schweden.

Von *R. Stavenhagen* in *Quedlinburg*.

Auszug aus dem Jahresbericht des Schwedischen Pomologen-Vereins für das Jahr 1914.

Die Ergebnisse mit der Kühlhausbehandlung von Obst sind in Deutschland im allgemeinen nicht ungünstig gewesen. Zweifellos wird sich die Benutzung der Kühlhäuser, wenn auch langsam, bei den Obstbauern weiter verbreiten. Es ist vielleicht angebracht, auch einmal weniger günstige Erfahrungen bekannt zu geben. In der Tat ist das Gesamtergebnis des schwedischen Berichts nicht gerade ermunternd. Die Versuchsergebnisse sind in ausführlichen Tabellen niedergelegt, auf die hier nicht näher eingegangen werden soll. Uns interessierte in der Hauptsache das Schlußergebnis.

Die Versuchsansteller haben sich bei ihren Versuchen hauptsächlich von folgenden Punkten leiten lassen:

Es sollte festgestellt werden, ob sich die Haltbarkeit des Obstes in Schweden in absehbarer Weise durch die Aufbewahrung in Kühlhäusern verlängern lasse, und, wenn dies der Fall, ob es vorzuziehen sei, die Früchte gleich nach der Ernte oder erst etwas später in die Kühlräume zu verbringen. Weitere Versuchs-

ziele waren die Frage, ob die Früchte besser eingepackt oder in offenen Kisten oder Körben Aufstellung fänden und endlich der Einfluß der Aufbewahrung auf den Geschmack und etwaige Unterschiede im Verhalten der Frucht im Hinblick auf deren Herkunft. Die erste und wichtigste Frage hat im großen und ganzen ein negatives Ergebnis gezeigt. Was die einzelnen Sorten betrifft, so geht aus der Tabelle hervor, daß z. B. *Gravensteiner* schon im Januar stark fleckig waren. Jedenfalls hielten sich *Gravensteiner* Äpfel im Kühlhaus nicht länger als in einem gewöhnlichen Keller. In einem Fall konnte es sogar festgestellt werden, daß ein *Gravensteiner* Apfel in einem gewöhnlichen Keller noch am 31. Januar vollkommen fleckenlos war. Auch *Goldparmäne* scheint sich wenig zur Aufbewahrung in Kühlhäusern zu eignen. Die bekannte schwedische Lokalsorte *Aakerö* hielt sich im allgemeinen verhältnismäßig gut bis Anfang Februar. Aber gleiche Beobachtungen kann man auch bei Aufbewahrung in gewöhnlichen Überwinterungsräumen machen. Weiterhin soll nach den schwedischen Erfahrungen der *Gelbe Richard* zu den Sorten gehören, die die Aufbewahrung in Kühlhäusern nicht vertragen. Diese Sorte zeigte sich schon Mitte Januar stark angegriffen, während die gleiche Sorte von gleicher Herkunft bei Kelleraufbewahrung noch anfangs Februar vollständig unversehrt war. Selbst *Prinzenäpfel*, die sich in Schweden ohne weiteres bis April und Mai halten, begannen im Februar im Kühlhaus zu faulen. Besser waren die Erfahrungen bei dem Sommerobst. Daß z. B. von 7 kg des *Oranienapfels* noch am 14. März 5 ½ kg unversehrt waren, erscheint bemerkenswert, ebenso daß man *Säfstaholm* einen ganzen Monat aufbewahren konnte, ohne daß die Früchte irgendwelche Schäden zeigten. In seiner Schlußbetrachtung weist der Verfasser des Berichts übrigens selbst darauf hin, daß die Versuchsergebnisse in Schweden sich schon deshalb anders stellen als in Deutschland, weil die gleichen Sorten in Schweden durchschnittlich einen Monat früher reifen als in Mitteldeutschland. Da nun in Schweden die Reifezeit später eintritt, ist auch die Haltbarkeit dementsprechend eine längere. Schon dadurch erübrigt sich das Wagnis, welches die Kühlhausbehandlung mit sich bringt. Hinzu kommen in Schweden weiterhin die niedrigen Temperaturverhältnisse während der Herbstzeit, die dort ebenfalls in vielen Fällen eine Kühlhausbehandlung überflüssig machen. Ein Unterschied in der Haltbarkeit derjenigen Früchte, die gleich nach der Ernte in das Kühlhaus gebracht wurden, und solchen, die erst einige Zeit auf gewöhnliche Weise aufbewahrt waren, zeigte sich nicht, ebensowenig hielten sich die in Papier oder Holzwolle verpackten Früchte besser, als wenn sie offen in Kisten oder Körben in den Aufbewahrungsraum eingesetzt wurden.

Was die Herkunft der Früchte anbetrifft, so war es auffallend, daß die Früchte, die an der Küste geerntet waren, sich besser hielten als solche aus dem Binnenlande. Der Geschmack wurde bei vielen Sorten ungünstig beeinflußt, doch verlor sich der schlechte Beigeschmack größtenteils wieder, wenn das Obst einige Tage nach dem Herausnehmen aus dem Kühlhause in gewöhnlicher Zimmertemperatur lagerte. Jedenfalls werden diese ersten Versuche in Schweden die dortigen Obstzüchter kaum veranlassen, irgendwelche größere Kapitalien für den Bau von Kühlhäusern bereitzustellen, sie dürfen aber ebensowenig die deutschen Züchter veranlassen, die günstigen deutschen Ergebnisse zu unterschätzen. 7811

Ermittlung der eigenen Selbsterzeugungskosten von Ernten verschiedener Obstarten.*) (Fortsetzung.)

Stachelbeer-Großanbau.

Gestehungskosten der Früchte (berechnet für 1 Hektar).

1. Jahr.

1. Pacht oder Bodenzins . . .	Mk.	400.—
2. Tieflockerung und Düngung	,,	600.—
3. 3200 Pflanzen fertig gepflanzt	,,	1600.—
4. Einzäunung	,,	400.—
	Mk.	3000.—

2. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	530.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	320.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten	,,	100.—
	Mk.	950.—

3. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	530.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	320.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten	,,	100.—
	Mk.	950.—

4. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	530.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	360.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten	,,	110.—
	Mk.	1000.—

5. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	530.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	380.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten	,,	140.—
	Mk.	1050.—

6. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	530.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	380.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten	,,	150.—
	Mk.	1060.—

*) Siehe auch D. O.-Z. 1916, S. 245.

7. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	530.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	380.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten	,,	180.—
	Mk.	1090.—

8. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	530.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	400.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten	,,	170.—
	Mk.	1100.—

9. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	530.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	400.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten	,,	180.—
	Mk.	1110.—

10. Jahr.

1. Pacht und Verzinsung . . .	Mk.	530.—
2. Bodenbearbeitung u. Düng. .	,,	400.—
3. Beschneiden u. Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten	,,	200.—
	Mk.	1130.—

Gesamtkulturkosten für 10 Jahre.

1. Jahr	Mk.	1000.—
2. Jahr	,,	950.—
3. Jahr	,,	950.—
4. Jahr	,,	1000.—
5. Jahr	,,	1050.—
6. Jahr	,,	1060.—
7. Jahr	,,	1090.—
8. Jahr	,,	1100.—
9. Jahr	,,	1110.—
10. Jahr	,,	1130.—
	Mk.	10440.—

Ernte-Ergebnis.

1. Jahr. Keine Ernte.

2. Jahr.

3200 Sträucher auf 1 Hektar = 800 Kilo 1 Strauch ¼ Kilo.

3. Jahr	1600	Kilo	1	Strauch	½	Kilo
4. Jahr	4800	,,	1	,,	1½	,,
5. Jahr	8000	,,	1	,,	2½	,,
6. Jahr	11200	,,	1	,,	3½	,,
7. Jahr	12800	,,	1	,,	4	,,
8. Jahr	11200	,,	1	,,	3½	,,
9. Jahr	9600	,,	1	,,	3	,,
0. Jahr	6400	,,	1	,,	2	,,

Gesamternte von 10 Jahren.

1. Jahr keine.					
2. Jahr	800	Kilo für 1 Strauch		¼	Kilo
3. Jahr	1600	,,	,, ,,	½	,,
4. Jahr	4800	,,	,, ,,	1½	,,
5. Jahr	8000	Kilo für 1 Strauch		2½	Kilo
6. Jahr	11200	,,	,, ,,	3½	,,
7. Jahr	12800	,,	,, ,,	4	,,
8. Jahr	11200	,,	,, ,,	3½	,,
9. Jahr	9600	,,	,, ,,	3	,,
10. Jahr	6400	,,	,, ,,	2	,,
	66400 Kilo			20¾ Kilo.	

Gestehungskosten f. 1 Kilo Früchte = 15,7 Pfg.

Hierzu kommen noch:

Erntekosten, Fuhrlöhne, Hagelversicherung, Verpackung usw. Zur Abrundung für 1 Kilo = 20 Pfg.

Die in den letzten Jahren stark eingetretenen Schäden durch Rote Spinne, Stachelbeerblattwespe und besonders durch den amerikanischen Stachelbeermeltau, verringern den Reinertrag bei dem Stachelbeer-Anbau sehr und trotzdem daß die Preise für die Früchte allgemein in den letzten 5 Jahren etwas gestiegen sind, so müssen zu den Gestehungskosten, durch die Gefahren dieser Schädlinge und Krankheiten, mindestens 20% zugeschrieben werden.

Den Züchter kosten nunmehr die Stachelbeerfrüchte das Kilo 24 Pfg.

Bemerkungen.

Aufzeichnungen sind Erfahrungen, gesammelt aus meinen 50 Morgen großen Stachelbeerpflanzungen und beobachtet sind 30 Jahre. Die Stachelbeeren haben hierselbst einen derart guten Boden gefunden und vegetieren unter solch guten Verhältnissen wie wohl selten irgendwo anders, und dürften daher meine Aufzeichnungen über die niedrigen Gestehungskosten wohl Zweifel erregen. Einzelne Hektare brachten selbstverständlich in verschiedenen guten Jahren viel höhere Erträge. Bei den Gesamtpflanzungen kam aber vorstehendes Resultat heraus. Die Stachelbeersorte ist meine Züchtung „*Hönings Früheste*" und ist diese Sorte sehr früh reif, so daß selbige höhere Preise erzielt wie die später reifenden. Die Sorte trägt sehr reich, so daß die Pflanzung schon nach acht Jahren stark ausgelichtet und verjüngt werden muß und bis 15 Jahren am Ende der Lebensdauer ist. Darum nahm ich auch die Erträge von 10 Jahren an. Die Früchte werden für den Markt gut und vorsichtig reif geerntet und die hochreifen Früchte für Konservenfabriken und Obstweinpressereien geliefert.

Der Durchschnittspreis in den letzten Jahren betrug bei mir:

1912 = 18,5 Pfg. für 1 Pfund
1913 = 16,1 ,, ,, ,,
1914 = 13,3 ,, ,, ,,
1915 = 19 ,, ,, ,,

Also in vierjährigem Durchschnitt = 16,7 Pfg.

Julius Hönings, Baumschulen u. Obstplantagen, *Neuß* am Rhein. 8103

Die Ertragsmöglichkeit der Stachel- und Johannisbeer-Anlagen.

Die Erträge einer Beerenobst-Anlage werden sich verschieden gestalten, je nach dem Preis des zu bepflanzenden Landes, der Güte der Bodenverhältnisse, den an Ort und Stelle ortsüblichen Arbeitslöhnen und den zur Verfügung stehenden Absatzgebieten.

Aus meiner Praxis will ich an Hand der bis jetzt erzielten Resultate versuchen, eine Berechnung über die Ertragsmöglickkeit einer 8 Morgen großen Beerenobst-Anlage festzustellen.

Ich will aber vorausschicken, daß meine ermittelten Erträge von Pflanzen stammen, die in der Zwischenkultur der Obstplantagen, aber unter immerhin günstigen Verhältnissen stehen.

Der durchschnittliche Ertrag in einer achtjährigen Anpflanzung beläuft sich hier bei den Stachelbeeren für 1 Strauch auf Mk. 0.68 (Sorte: *Rote Triumphbeere*), bei den Johannisbeeren auf Mk. 0.64 (Sorten: *Rote Kirsch, Gewöhnl. rote* und *Rote Holländische*). Würde hier nur die *Rote Holländische* angepflanzt sein, so würde sich nach meiner Berechnung der Ertrag auf mindestens Mk. 0.75 für 1 Strauch stellen.

Mein Absatzgebiet ist allerdings zum allergrößten Teil die Konservenfabrik, so daß ich also die Stachelbeeren nur für 50 kg mit 12 Mk., die Johannisbeeren mit 13—14 Mk. verwerten kann; aber bei großen Erträgen wird man in der Hauptsache auch nur mit diesem Absatzgebiet rechnen müssen.

Gute Bodenverhältnisse sind natürlich eine Grundbedingung für die Zukunft der ganzen Anlage, man wird daher für den Morgen etwa 1000 Mk. anlegen müssen.

Die Anlagekosten würden sich ungefähr wie folgt stellen:

8 Morgen Land (20,000 qm) à Mk. 1000.—	Mk.	8000.—
Pflügen mit dem Untergrundspflug per Morgen Mk. 25.—	,,	200.—
4800 Pflanzen (2 × 2 m Entfg.) (800 m für Wege gerechnet) ‰ Mk. 250.—	,,	1200.—
Pflanzen derselben	,,	150.—
Dünger	,,	260.—
Einzäunung: 1,50 m hoher Drahtzaun, darüber 1 Stacheldraht, Holzpfosten 600 lf. Meter à 0.80 Mk.	,,	480.—
Anlage-Kapital:	Mk.	10290.—

Jährliche Unkosten:

Verzinsung des Anlagekapitals mit 5%	Mk.	514.50
Bodenbearbeitung per Morgen Mk. 40.—	,,	320.—
Düngung per Morgen Mk. 40.—	,,	320.—
Erntearbeit p. Morg. Mk. 72.—	,,	576.—
	Mk.	1730.50

Lege ich nun den jährlichen Unkosten die von mir bis jetzt erzielten Ernteergebnisse zugrunde, so würde dies folgenden Reinertrag für die angeführten 8 Morgen ergeben.

Der Stachelbeerertrag Mk. 0.68, bei den Johannisbeeren Mk. 0.64, ist ein Durchschnitt von 66 Pfg. pro Pflanze.

4800 Pflanzen à Mk. 0.66 Ertrag	Mk.	3168.—
abzügl. jährliche Unkosten	,,	1730.50
Reinertrag:	Mk.	1437.50

Ich darf wohl annehmen, daß bei einer reinen Beerenobst-Anlage (also die Beerensträucher nicht als Zwischenkultur unter Obstbäumen, wie dieselben bei mir stehen), die Erträge sich etwas steigern lassen würden, so daß ich wohl ohne Bedenken den Ertrag in den ersten 10 Jahren auf 1 Mk. für 1 Pflanze festsetzen kann. Dadurch würde das Ergebnis sich wesentlich besser gestalten.

4800 Pflanzen à 1 Mk. Ertrag	Mk.	4800.—
abzügl. jährliche Unkosten	,,	1730.50
Reinertrag:	Mk.	3069.50

Dieser Reinertrag in Gewichtsmengen umgerechnet, würde gleich einer Ernte von etwa 8 Pfd. für 1 Pflanze erbringen, was sich mit meinen bisherigen Erfahrungen hierüber dekken würde. 8104

Hugo Riesing, „Pomona", *Sömmerda i. Th.*

Ueber Ertragszahlen für bestimmte Obstsorten und Beerenobst*)

können wir nur wenige Angaben machen, weil wir selbst noch wenig zuverlässiges Material sammeln konnten. Das liegt an den schwierigen Verhältnissen des Anfangs hier und ist auch wegen der gemischten Anpflanzungen auf den Heimstätten erschwert. Die Ansiedler sind erfahrungsmäßig nicht leicht zu fortlaufenden geordneten Aufzeichnungen zu bringen. Dennoch werden wir dieser wichtigen Sache unsre Aufmerksamkeit zuwenden, und hoffen, Ihnen später brauchbare Beiträge liefern zu können.

Für jetzt legen wir 2 Berechnungen von Erträgen bei. Für Birnen und Johannisbeeren. Der Birnen-Ertrag muß als besonders günstig bezeichnet werden; bei den Johannisbeeren ist wohl der Durchschnitt allgemein erreichbar, dürfte in guten Verhältnissen auch sehr überschritten werden.

Wir haben humosen, zum kleinen Teil auch nur geringen Sandboden. Die Kulturen können wenig vom vorhandenen Bodenkapital zehren, wir mußten kostspielige Verbesserungen machen und auch fortlaufend reichlich düngen, um mit der Zeit gute und gleichmäßige Ernten zu erzielen. Das Grundwasser steigt fast jeden Winter hoch an, um aber im Sommer wieder zu fallen, so daß teilweise künstliche Bewässerung erfolgen muß. Bei der Gründung der Siedlung wurde in der näheren Umgebung fast gar kein Obstbau getrieben und in Deutschland steckte der Erwerbsobstbau noch sehr in den Kinderschuhen. Es fehlte uns also an Beispiel besonders für die Sortenwahl. Wir mußten im Laufe der Jahre verschiedene Sorten Äpfel und Birnen umveredeln, um diejenigen Sorten zu vermehren, welche nach unseren Erfahrungen eine genügende und sichere Rente versprechen. Süßkirschen und Pflaumen haben wir nur wenig, da sie nicht gut gedeihen, von Sauerkirschen haben wir erst in den letzten Jahren größere Anpflanzungen gemacht und können deshalb noch nicht Ertragszahlen nennen. Die Erträge verschiedener Einzelbäume und auf Alleen sind aber so günstig, daß wir uns eben zu vorgenannten Anlagen entschlossen. Auch von einzelnen Bäumen Frühpflaumen, wie *Zar* und *Ontario* hatten wir gute Erträge und pflanzen an bevorzugten Stellen mehr davon an. Walnüsse gedeihen in unserm Niederungsboden schlecht, dennoch machen wir auch einen Versuch mit jungen Bäumen, aus Kernen der reichtragendsten Bäume Deutschlands gezogen; die Bäumchen sind von *A. Rothe*, Niederpoyritz bei Dresden. In den ersten Jahren hatten wir ganze Hecken von Haselnüssen in der Kolonie zur Abgrenzung der Heimstätten gegen die Wege. Es waren meist edle Sorten. Sie brachten auch im Jahrzehnt

*) Sie D. O.-Z. 1916, S. 222 und 245.

1900/1910 in einigen Jahren gute Erträge, so daß wir bis über 10 Ztr. grüne Nüsse an Berliner Delikateßhandlungen verkaufen konnten, aber in der Hagel- und Frostperiode 1908/1913 gingen sie derart zurück, daß die meisten Ansiedler die Stöcke ausgerodet haben, zumal die Pflanzung zu eng wurde. Jetzt haben wir nur noch wenig Haseln, *Hallesche Riesen*, *Gunslebener Zeller* und *Webbs Preisnuß*.

Unsere Rente aus dem Obstbau ging bisher noch nicht oder nur wenig über 4 Prozent des in den Kulturen angelegten Kapitals hinaus. Natürlich wurde Bodenpacht, Dünger, Wasser und Arbeitslohn zuvor gedeckt, bzw. in den ersten Jahren durch den eingestellten und durch alljährliche Bestandaufnahmen geprüften Wachstumsmehrwert ausgeglichen. Einige Frostverluste mußten auch abgeschrieben werden. Mit der fortschreitenden Bodenverbesserung und dem steigenden Ertrage der umveredelten Bäume werden wir, so hoffen wir bestimmt, in den nächsten Jahren bessere Renten erzielen. Von großen Gewinnen kann für den Züchter leider nicht die Rede sein, da im allgemeinen der Obstbau in Deutschland zu großen Zufälligkeiten ausgesetzt zu sein scheint. Nur der Händler macht sein regelmäßiges und zeitweise großes Geschäft im Obsthandel. Davor müssen sich die Züchter durch Organisation mehr sichern. Man sieht, wenn man durch die Lande fährt, hie und da vernachlässigte, offenbar dem Verfall überlassene Obstanlagen, ein Zeichen dafür, daß sie nicht genug einbrachten. Allerdings fehlt es wohl auch oft bei dem Anleger an genügender Sachkunde, Ausdauer und Kapital zum Durchhalten bis zum Ertrage.

Bei der Wert-Abschätzung der Obstbäume, Beerensträucher usw.

sollten nie die großen Gefahren unterschätzt werden, denen all diese Kulturen als Lebewesen und als fruchtbringende Pflanzen ausgesetzt sind. Wir finden die Beträge, die z. B. auch *Christ-Junge* herausrechnen, zu hoch. Wir gehen bei der Abschätzung zum Besitzwechsel unserer Heimstätten und zur Genossenschaftsbilanz z. B. für Johannisbeeren nicht über 2 Mk. für das Stück hinaus, während *Christ-Junge* bis auf 5 Mk. kommen. Für 20 Jahre alte Äpfelbäume setzen wir höchstens 30 Mk. ein. Für diesen Betrag dürfte unter durchschnittlichen Verhältnissen ein Baum zu erziehen sein, wenn die inzwischen gehabten Anfangsernten davon angerechnet werden. Auch besonders ertragreiche Bäume sollten für den Verkauf als Standbäume (anders liegt es für die Beseitigung, z. B. bei Enteignungen) nicht höher als etwa 50 Mk. bewertet werden. Es muß doch berücksichtigt werden, daß der Erwerber einer Anlage den Kapitalzins aufzubringen und das Risiko zu tragen hat außer Pflege und Arbeit. Wenn dann der Obstbaum nur den landesüblichen Zins einbringt, so arbeitet der Obstbauer, der vorher die kapitalisierte Rente als Kaufpreis gezahlt hat, eben umsonst. Wenn in dieser vorsichtigen und doch ausreichenden Weise bestehende Obstanlagen bewertet werden, so dürften die Erwerber wohl weniger enttäuscht sein über Rückschläge in den Erträgen, die eben leider oft eintreten. 8094

Erträge von Johannisbeeren (Rote Holländische).

Von 700 Sträuchern, im Jahre 1906 auf Quartier „Neuholland" gepflanzt, wurden Mengen geerntet:

Im Jahre 1907		56½	Kilo im Werte von	7.91 Mk.	= 1.1 Pfg. f. 1 Strauch
,, ,, 1908	(Hagel)	9	,, ,, ,, ,,	1.62 ,,	= 0.2 ,, ,, ,,
,, ,, 1909		131	,, ,, ,, ,,	26.20 ,,	= 3.7 ,, ,, ,,
,, ,, 1910		905½	,, ,, ,, ,,	181.10 ,,	= 26.8 ,, ,, ,,
,, ,, 1911		1606	,, ,, ,, ,,	353.32 ,,	= 50.4 ,, ,, ,,
,, ,, 1912		2450	,, ,, ,, ,,	784.— ,,	= 112.— ,, ,, ,,
,, ,, 1913		3287	,, ,, ,, ,,	788.88 ,,	= 112.6 ,, ,, ,,
,, ,, 1914		3411	,, ,, ,, ,,	682.20 ,,	= 97.4 ,, ,, ,,
,, ,, 1915		4571	,, ,, ,, ,,	1188.46 ,,	= 169.7 ,, ,, ,,
		16427		4013.69 Mk. : 700.—	= 573.38 Mk.

Das Kilo wurde mit 24,4 Pfg. verwertet, für 1 Jahr und Strauch 63,7 Pfg. Durchschnitt.

Die Sträucher stehen zwischen den Bäumen. Für 1 Strauch ist eine Bodenfläche von 3 qm anzunehmen. Der Quadratmeter hätte demnach 21,2 Pfg. Rohertrag gebracht, wovon Bodenrente, Düngung, Wassergeld, Pflege-, Erntekosten und Unternehmergewinn abgehen, bzw. sich verteilen. Die kaufmännischen und Versandkosten sind von obigen Beträgen bereits abgezogen.

Boden humoser Sand. 8173

Erträge der Dopp. Philippsbirne.

Von 16 im Winter 1897-98 in der Obstbau-Kolonie „Eden" auf der Hauptallee gepflanzten Bäumen obiger Sorte wurden nach kleinen Anfangs-Erträgen in nach folgenden 12 Jahren geerntet:

Im Jahre 1904	112½ Kilo für	22.50 Mk.	= 1.40 Mk. f. 1 Baum
,, ,, 1905	150 ,, ,,	36.— ,,	= 2.25 ,, ,, ,,
,, ,, 1906	366 ,, ,,	109.95 ,,	= 6.87 ,, ,, ,,
Übertrag	628½ Kilo für	168.45 Mk.	= 10.52 Mk. f. 1 Baum

Übertrag:	628½ Kilo	für 168.45 Mk.	=	10.52 Mk. f. 1 Baum
Im Jahre 1907	350 ,,	,, 77.— ,,	=	4.81 ,, ,, ,,
,, ,, 1908 (Hagel)	40 ,,	,, 12.— ,,	=	0.75 ,, ,, ,,
,, ,, 1909	706 ,,	,, 114.78 ,,	=	7.17 ,, ,, ,,
,, ,, 1910	896 ,,	,, 145.36 ,,	=	9.08 ,, ,, ,,
,, ,, 1911	346 ,,	,, 83.70 ,,	=	5.23 ,, ,, ,,
,, ,, 1912	200 ,,	,, 40.— ,,	=	2.50 ,, ,, ,,
,, ,, 1913	1406 ,,	,, 351.50 ,,	=	21.96 ,, ,, ,,
,, ,, 1914	2024 ,,	,, 404.80 ,,	=	25.30 ,, ,, ,,
,, ,, 1915	2840 ,,	,, 568.— ,,	=	35.50 ,, ,, ,,
Sa.:	9436½ Kilo**	1965.59 Mk.**		10.23 Mk. f. 1 Baum im Durchschnitt für 1 Jahr

Für Baum und Jahr im Durchschnitt: 49 Kilo. Die Verkaufsunkosten sind abgezogen.

** Obige Summe hat zu decken: Baumpflanz- und Pflegekosten, Bodenrente, Dünger und so weiter und Unternehmergewinn.

Boden: geringer Sand. 8172

O. Jackisch u. *O. Willkommen*, Obstbaukolonie *Eden*, E. G. m. b. H. bei Oranienburg.

Reformen im Veredelungswesen.

Bisher kannte man das Veredeln im Frühjahr höchstens bis zur Zeit der Blüte und es war oftmals schwer, bis dahin die Edelreiser gebrauchsfähig zu erhalten, damit diese selbst nicht schon austrieben usw.

Stehen Hilfskräfte genug zur Seite, so kann während dieser Zeit ja auch alles Veredeln beendet sein; anders aber, wo das nicht der Fall ist, besonders dann, wo viele Umveredelungen älterer Bäume auf sich warten lassen, wo gedrängt wird und wo es schade um jedes verflossene Jahr ist, wenn sie stehen bleiben müssen.

Wir hier im Elbetal, wo der Obstbau auf ziemlich hoher Blüte steht, wo es aber immer noch unendlich viel zu verbessern gibt, wo uralte Baumriesen minderwertiger Sorten ständig umzuveredeln sind, — wir mußten seit langen Jahren schon darauf bedacht sein, die Zeit des Veredelns zu verlängern und es würde gewiß gar manchen sehr befremden, wenn er sehen würde, daß noch im Juni und Juli sehr großen Bäumen die Krone abgenommen und diese noch veredelt wird.

Es würde da wohl gar mancher ,,bedächtig" sein Haupt schütteln und ,,schweres Bedenken" dagegen hegen! — Doch würden wir es gewiß nicht machen, wenn es nicht längst schon die Feuerprobe bestanden hätte und wir nicht die Sicherheit des Gelingens vor Augen hätten. Und nur auf diese Weise ist es möglich, daß hier Jahr für Jahr eine ganz beträchtliche Anzahl von Bäumen einer besseren Bestimmung zugeführt werden können, als dies sonst der Fall wäre.

Das Veredeln selbst, das Pfropfen zwischen die Rinde, ist eigentlich ganz nebensächlich, hauptsächlicher und wichtiger ist aber die Erhaltung und Aufbewahrung der Edelreiser bis tief in den Sommer hinein. — In modernen Kühlräumen und Eiskellern ist das freilich einfach und bequem und auch am sichersten; solche hat aber nicht jeder zur Hand, am wenigsten am flachen Lande. Hier macht man es eigentlich noch einfacher, um zum Ziel zu gelangen. Worin liegt nun das Geheimnis?!

Es werden die Edelreiser möglichst schon im Dezember geschnitten. Diese werden dann aber nicht auf Sand gestellt oder gar eingeschlagen, — sie werden einfach in höhere Tontöpfe ohne irgendwelche Einlage gestellt, und diese Töpfe an ganz dunklen, kühlen Räumen aufbewahrt, wo gar kein Licht hinkommt; nur ab und zu werden die Reiser später in frisches Wasser getaucht und wieder in die Töpfe gestellt. Auf diese Weise behandelt, wird jeglicher Austrieb zurückgehalten und die Reiser sind noch im Hochsommer so frisch und unversehrt, als erst von den Bäumen genommen.

Die Veredelungen damit wachsen mit eben solcher Sicherheit, wie in den Monaten März-April, ja sie treiben noch viel eher und rascher an als sonst, und wenn sie auch nicht mehr so stark sich entwickeln, so verheilen doch die Wunden und der Trieb setzt nächstes Jahr um so stärker ein. —

In jeder Hinsicht wird damit Zeit gewonnen und Vorsprung erlangt und es läßt sich bei wärmerem und heiterem Wetter in langen Tagen sehr viel bewältigen, was sonst nicht immer der Fall ist. Für Berufsveredler am Lande hat dieses Spätveredeln besonders hohen Wert, und wir haben hier Leute, die sich sehr viel Geld damit verdienen, die sogar unter Garantie die Arbeiten übernehmen und ausführen.

Mit eben denselben Vorteilen kann man mit solchen Edelreisern aber auch Okulationen an jungen Wildlingen im Mai-Juni ausführen, die im selben Sommer noch kräftig austreiben, so daß man auch hier bedeutend Vorsprung gewinnt und daß man bei genügend Edelreisern die Okulation im Spätsommer aufs schlafende Auge entbehren kann. — Nach diesem Verfahren kann man also viel vereinfachen und verbilligen und das Veredelungswesen in neue Bahnen leiten.

Von besonderer Wichtigkeit ist das Okulieren mit vorjährigem Edelholz bei Rosen, weil diese Veredelungen schon im ersten Sommer sich kräftig ausbilden und bis zum Herbst hin schon bei vielen Sorten verkaufsfähige Ware liefern, schöne Kronen und breite Sträucher, wenn die Edeltriebe rechtzeitig entspitzt wurden, um sich verzweigen zu können.

Für Rosen hat dieses Veredeln mit altem Holz deswegen schon Wert, weil man von Neuheiten Veredelungsmaterial im Herbst reichlich sammeln und restlos aufarbeiten kann, was von Winterveredelungen übrig bleibt und in der Regel meist kostspielig ist. Auch die Edelreiser der Rosen halten sich nur in höhere Töpfe gestellt, am besten, ohne

Sand oder Erde. Durch die Fernhaltung der mineralischen Stoffe wird die Bildung von Callus an den Schnittflächen verhindert und jeglicher Saftaufstieg zurückgehalten.

Wo Kühlräume, Eiskeller usw. vorhanden sind, ist es ja noch leichter, die Edelreiser bis in den Sommer hinein gebrauchsfähig zu erhalten. Doch ist darauf zu achten, daß dieselben dort niemals mit bloßen Händen angegriffen werden, wenn sie gefroren sind und daß dieselben vor dem Gebrauch dann erst langsam im Schatten auftauen.

Wer Versuche noch machen will, dem sende ich gern noch einige Reiser von *Solanerbirne, Klapps Liebling, Sparbirne, Holzfarbige Butterbirne, Cox' Orangen-Rtte., Punschapfel* gegen Vergütung der Unkosten. 8102

Ziergärtner *Em. Walter, Aussig* im Elbetal.

Obstbaum-Aststützen „Einfach".

Das Stützen reichbehangener Obstbäume durch Anbinden der Seitenäste an stärkere, widerstandsfähigere ist mit ziemlichem Zeitaufwand verknüpft und unterbleibt deshalb oft, sehr zum Schaden der Eigentümer der Obstbäume. Ein tüchtiger Obstzüchter in einem Städtchen im Werratale hat eine praktische Aststütze erdacht, die er durch die Firma *Duphorn u. Herbst*, Eisenwarenhandlung, Hoflieferanten, Eisenach, herstellen und vertreiben läßt und der er den Namen Aststütze „Einfach" gegeben hat. Sie besteht aus einer konisch verlaufenden Tülle aus stärkstem Eisenblech, auf die die Ruhelage des Astes, in Form eines Halbkreises aufgenietet ist. Auch die Handhabung der Aststütze ist die denkbar einfachste: Man setzt die Tülle der Aststütze auf die Spitze einer entsprechend langen Stange, unterfaßt mit der so hergerichteten Stange den zu stützenden Ast, hebt ihn etwas an und bringt die Stange in die gewünschte Lage. Nun ist der Ast sicher gestützt. 8192

Aststützen siehe auch D. O.-Z. 1913, S. 303 und 326.

Obsternte und Obsthandel.

Deutscher Marktbericht.

Gemüse- und Obstmärkte der deutschen Groß- und Mittelstädte ließen während der letzten Woche keine Not erkennen; überall reiche Zufuhren, die nicht immer ausverkauft wurden. Trotzdem recht hohe Preise. Der Kartoffelmangel hat ein Ende gefunden. Aus Berlin wird gemeldet: Die Zufuhren an Kartoffeln sind sehr reich, die Kartoffelbauern haben das doppelte als angenommen, geerntet. Dies hat zur Folge, daß jetzt gewaltige Mengen nach den Städten kommen; die Mengen sind so groß, daß sie nicht sogleich aufgebraucht werden können und deshalb Gefahr laufen, zu verderben, weil Frühkartoffeln bald nach der Ernte verbraucht werden müssen. Die Behörden müßten den Kartoffelhandel sofort dem freien Wettbewerb überlassen, damit die zu hohen Kartoffelpreise endlich sinken. So hohe Preise, wie jetzt sind in Berlin sonst nicht gezahlt worden und man findet sie kaum noch in einer anderen deutschen Großstadt. In Ostpreußen und auch in anderen Provinzen zahlen die Kommunalverbände nur 8 Mk. für 50 Kilo, im Kreise Teltow 9 Mk.; Berlin immer noch 10 Mk.

Erfurt hat seine gepriesene Eigenschaft als „Blumenstadt" verloren; es ist zur Gemüsestadt geworden. Soweit das Auge reicht, Gemüse mit nur kleinen Oasen von Blumen zur Samenzucht, sonst Blumenkohl in allen Entwicklungsstufen auf ungeheuren Feldern. Zwischen den Reihen halbgeräumter Blumenkohlfelder sind schon wieder Sellerie, Grünkohl u. a. m. neu angepflanzt. Man sieht kein Unkraut, nur größte Sauberkeit und Ordnung; es wird viel und reich Wasser gesprengt. Auf dem Sonnabendmarkt, 29. 7., sehr viel Blumenkohl, Kohlrabi, Wirsing und Weißkohl, weniger Rotkohl, viel Möhren und schöne Gurken; sehr viele Sauerkirschen, auch noch große dunkle Süßkirschen, die aber zu Ende gehen; verhältnismäßig wenig Kartoffeln, die im Kleinverkauf 12½ Mk. 50 Kilo kosteten. — Auf allen Märkten das gleiche Bild einer Völkerwanderung zu den Mittwoch- und Sonnabendmärkten. Die Preise werden hoffentlich bald niedriger werden. 8152

Frankfurter Marktlage.

Am heutigen Markte war die Kauflust nicht so rege wie bei meinem letzten Besuch des Marktes. Das erklärt sich wohl daraus, daß seit einigen Tagen mehr Obst angeliefert wird. In der Hauptsache waren es verschiedene Pflaumensorten. Äpfel waren in kleinen Mengen vertreten, die fast alle unreif gepflückt, als Kochobst zum Verkauf standen und je nach Ausbildung 15—25 Pfg. ½ Kilo erzielten. Von den bekannten Frühapfelsorten war noch nichts zu sehen. Birnen waren in der Hauptsache noch in kleinfrüchtigen Sorten vertreten und erzielten 33—40 Mk., *Sparbirnen* und andere bessere Frühsorten 45—60 Mk. (50 Kilo), Pflaumen in großen Mengen, in geringen und besseren Sorten, stellten sich auf 25—48 Mk. (50 Kilo), Reineclauden waren erst vereinzelt vorhanden, zum Preise von 50 Mk. Fast ebenso war es mit Mirabellen, da von Metz nichts kommt, stellten sich deshalb auf 52 bis 55 Mk. An Zwetschen waren einige Körbe *Bühler* vorhanden, die aus der Pflaz stammten und für die 50 Mk. verlangt wurden. Aus Bühl selbst werden in diesem Jahr kaum Früchte kommen, da die Badische Regierung, wie andere Südstaaten, die Grenzen gesperrt hat. Bei Ausführung von Früchten verlangt die Badische Regierung, daß diese nicht höher verkauft werden, als der Höchstpreis in Baden ist, da dem Händler durch Fracht, Rollgeld usw. noch Unkosten entstehen, kann ein Verkauf von Früchten aus Baden nicht stattfinden. Ähnliche Bestimmungen sind in Hessen und Württemberg aufgestellt. Hessisches Obst kauft fast ausschließlich unsere Stadt-

gemeinde, um es an Minderbemittelte in Halle 4 zu verkaufen. An Kirschen waren fast ausschließlich Sauerkirschen zum Markt gebracht, in schöner Ware und guten Sorten, *Lange Lotkirsche, Doppelte Natte* und ähnliche, Preis 65—70 Mk. Pfirsiche in größeren Mengen und besser als bisher 75—80 Mk. (50 Kilo). Aprikosen ganz wenig, 80 Mk. (50 Kilo). Stachelbeeren, meist kleinfrüchtige, 30 Mk., Johannisbeeren in ziemlich großen Mengen, die aus Württemberg eingeführt waren, Preis 36 Mk., großfrüchtige 45 Mk. (50 Kilo). Himbeeren noch in kleinen Mengen, 50 Pfg. Eimerware, 70 Pfg. (½ Kilo) Tafelfrüchte. Trauben nur in kleinen Mengen, ½ Kilo 1 Mk. Heidelbeeren in unzureichender Menge angefahren und wurden deshalb unter Aufsicht eines Schutzmannes verkauft, damit nicht ein oder zwei Großhändler alles davon an sich nehmen konnten, Preis 45—50 Mk.

Gemüse war reichlich in allen z. Z. gangbaren Sorten vertreten und wurde auch viel gekauft. Tomaten stellten sich noch auf 1 Mk. für ½ Kilo. Treibgurken noch 35 Pfg. 1 Stück, Freiland 6 Mk., kleinere 3.50 Mk. (100 Stück). Gurken, Blumenkohl und Salat werden nach Stück verkauft, alles andere Gemüse nach Gewicht. Rhabarber noch in spärlichen Mengen und dünnen Stielen. Kohlrabi in blauen und weißen Sorten 11—15 Mk. (50 Kilo) Weißkraut, gut ausgebildet, 10—14 Mk., ebenso Wirsing. Rotkraut, noch in kleinen Mengen, 15—20 Mk. Blumenkohl, hauptsächlich deutsche Züchtung, 55—70 (Stück). Zwiebeln, nicht mehr so in ungeheuren Mengen vertreten, 20—25 Mk. Gelbe Rüben 12—16 Mk. Karotten 14—18 Mk. Rote Rüben 10—14 Mk. Kopfsalat 3—5 Mk. Bohnen in große Mengen und schöner Ware, 30—36, Wachs- und Stangen-Bohnen, 34 bis 40 Mk. Erbsen 18—24 Mk. Frühkartoffeln, deren Preis festgesetzt ist, sind nun glücklicherweise in genügender Menge vorhanden, die Kartoffelnot ist mal wieder vorüber.

Die Preisprüfungskommission beschloß, daß von jetzt ab nur einmal wöchentlich die Preise festgesetzt werden, und zwar möglichst Freitagabend (Freitag ist hier der Hauptmarkttag und danach läßt sich dann gut urteilen). Dann sollen die Preise Sonntags veröffentlicht werden mit dem Hinweis, daß diese dann vom nächsten Tag darauf, Montag bis Sonnabend, Gültigkeit haben. 8193

Altenländer saure Zwetschen, sogenannte englische Ware, d. h. unreife grüne oder rötliche Zwetschen, die zur Friedenszeit viel nach England verschickt wurden, werden augenblicklich im Alten Lande bei Hamburg in großen Mengen von Obstverwertungsfabriken aufgekauft. Die Altenländer Zwetschen liefern in diesem Jahre sehr große Erträge. Die Bäume werden jetzt nur durchgepflückt und die Ernte wird bis zum September fortgesetzt. Von bestunterrichteter Seite wird im Alten Lande die Menge der im Juli und August zum Versand gelangenden Zwetschen auf höchstens 900 Waggons geschätzt. 8197

Die diesjährige Kirschenernte in Budenheim bei Mainz hat dieser Gemeinde eine Gesamteinnahme von etwa 100 000 Mark und damit einen Betrag eingebracht, wie er noch nie in früheren Jahren erreicht worden ist. Die Kirschen kosteten im Großhandel 30—45 Mark für 50 Kilo. 8125

Karlsruhe. Die städtischen Kollegien verhandelten am 25. Juli über Anschaffung von Milchkühen und Zuchtvieh 400 000 Mk., Einrichtung einer Kartoffeltrocknungsanstalt 42 000 Mk. in Verbindung mit der schon hergestellten städtischen Gemüse- und Obstdörranlage, Ankauf von 100 Ziegen 20 000 Mk. und über allgemeine Lebensmittelfragen. Ein natl. Stadtverordneter kritisierte die Abschließung einzelner Kommunalverbände: „Die badische Obstversorgung hat vollständig versagt. Was da für die Volksernährung verloren ging, ist ungeheuerlich. Mehrere Waggons mit Johannisbeeren sind verdorben und wenn man sieht, in welchem Zustand die Heidelbeeren auf den Markt kommen, dann bekommt man einen Begriff, wie diese wichtigen Nahrungsmittel uns verloren gehen. Ich weiß, daß die Stadtverwaltung sich bemüht hat, eine Änderung herbeizuführen. Leider war das nicht möglich. Sehr erwünscht wäre, wenn die Höchstpreise für Pfirsiche und Pflaumen bald herauskämen. Mit der Zuckerversorgung war es hier sehr schlecht bestellt. Die Stadt hatte doch wohl Kenntnis von der Höhe der ihr zugewiesenen Zuckermenge. Aber wer beschreibt das Erstaunen der Einwohnerschaft, als mitgeteilt wurde, daß auf den Kopf der Bevölkerung ein Pfund Zucker komme. Ein solches Quantum kommt für die Konservierung doch gar nicht in Betracht. Die Zuckerverteilung hat geradezu revoltierend gewirkt und auch die allergeduldigsten Leute haben darin eine Planlosigkeit des Kommunalverbandes erblickt. Die Vorwürfe gegenüber der Bevölkerung treffen nicht zu. Man muß sich vorstellen, was die Leute durchmachen, wie sie oft seelische Qualen leiden, weil eines ihrer Lieben gefallen ist oder eines der Angehörigen draußen gefährdet ist und unter welchen Umständen sie dann die Lebensmittel erstehen müssen. Ich habe z. B. eine große Anzahl Säcke mit verdorbenen Bohnen auf dem Markte gesehen." — Der Oberbürgermeister verspricht, daß die Stadtverwaltung Abhilfe schaffen werde. 8181

Organisation des Berliner Großhandels. Binnen kurzem wird, wie wir hören, ein Verband Berlin für die Einfuhr von Nahrungs- und Genußmitteln ins Leben treten. Die vorbereitenden Verhandlungen sind abgeschlossen, die Satzungen durch einen Arbeitsausschuß, dem zahlreiche Berliner Großhandelsfirmen der Nahrungs- und Genußmittelzweige angehören, vorläufig fortgesetzt. Interessenten können Näheres durch die Geschäftsstelle des Verbandes deutscher Großhändler der Nahrungsmittel- und verwandten Branchen E. V. Charlottenburg, Niebuhrstraße 78, erfahren. 8126

Der Kreis Greifenhagen hat in diesem Jahre aus den Nutzungen der Kreisstraßenbäume (Süß- und Sauerkirschen, Äpfel, Pflaumen), etwa 7000 älteren tragbaren Bäumen und etwa 5000 6—10jährigen Bäumen, einen Pachtertrag von 20 717 Mk. erzielt, gegen 7883 Mk. im Vorjahre. Der bisherige Höchstertrag war

1914 13 742 Mk. und der niedrigste Ertrag in den letzten 7 Jahren betrug 1910 5146 Mk. Der Durchschnitt von 1900—1909 einschl. betrug 5400 Mk., allerdings nur von den 7000 alten Obstbäumen, die zu einem Drittel wenig ertragreiche Sauerkirschen darstellen. 8183

Bühl. Die *Bühler Frühzwetsche* reift. Kleine Mengen sind in sehr warmen, sonnigen Lagen bereits geerntet und hätten wir nicht einen Höchstpreis für diese Frucht, so wäre mancher Züchter versucht, jetzt schon an die Einholung der schönen „*Dolderzwetschen*" heranzugehen, die alljährlich immer mit dem Doppelten des Durchschnittspreises bezahlt werden. So aber denkt jeder Züchter „'s ist noch Zeit" und verrichtet dringendere Arbeit. Was zunächst Form und Qualität der Früchte anlangt, so dürfte heuer eine Frucht auf den Markt kommen, die den Käufer anlacht wie vollreife Erdbeeren. Die letzten warmen Tage sind der Entwicklung sehr günstig gewesen, da das gesunde Blattwerk noch voll arbeitet und die Zuckerbildung in den Früchten günstig beeinflussen kann. Die Früchte sind außergewöhnlich groß und vollfleischig. Nicht so befriedigend wie die Güte ist der Ertrag nach Menge. Manche Lagen, insbesondere die höheren, versagen fast ganz, während in den niederen geschützten Lagen und auf kräftigem Boden noch Erträge zu verzeichnen sind, die in ihrer Gesamtheit ein wohl ins Gewicht fallendes Ergebnis an Steinobst zeigen werden. Die badischen Städte, für welche die Ernte zunächst zurückbehalten ist, werden die Menge kaum verbrauchen können, so daß auch für außerbadische Orte Aussicht besteht, von der wirklich wohlschmeckenden gut ausgereiften *Bühler Frühzwetsche* Sendungen zum Höchstpreis von 20 Mk. für einen Zentner zu erhalten. 8178

Die Klostergärtnerei Sornzig, Bezirk Leipzig erntet gegen 1700 Ztr. Johannisbeeren. Die außerordentlich kräftig entwickelten Sträucher sind dort auf 2½ Meter gepflanzt und tragen durchschnittlich 12—20 Pfd. Es sind nur „*Rote Holländische*". 8174

Spätgemüse.

Auf abgeernteten, freien Flächen, die durch Bäume nicht zu stark beschattet sind, kann man auch noch im August mit gutem Erfolge Kohlrüben (auch Wruken, Erdkohlrabi, Steckrüben genannt), Grünkohl, Riesen- oder Goliathkohlrabi pflanzen, Stoppelrüben und Spinat aussäen. Am vorteilhaftesten ist es, wenn schon vorrätige kräftige Pflanzen von Grünkohl, Kohlrabi und Kohlrüben jetzt gepflanzt werden, es ist auch noch nicht zu spät, um in den ersten Augusttagen Samen dieser Arten auszusäen, die Pflanzen zu verstopfen und sie, sobald sie stark genug sind, zu pflanzen. Grünkohl, Kohlrüben und Kohlrabi werden dann allerdings nicht mehr die Größe erreichen, als wenn die jungen Samenpflanzen früher herangezogen wären, man muß sie deshalb, und um das Land gut auszunützen, dichter aneinander pflanzen. Stoppel- oder Speiserüben und Spinat bringen, wenn sie bis Mitte August ausgesät werden, noch volle Ernten. Von den Sorten der Stoppel- oder Speiserüben wähle man die größeren, z. B. Wilhelmsburger, Ulmer und nicht die klein bleibenden Teltower (kleine weiße echte Märkische). 8129

Holländischer Marktbericht.

Hollands Lebensmittelüberschuß. — Die holländischen Gemüsebauern und die Forderungen Englands.

Haag, Juli. Der Kampf um den Besitz des Lebensmittelüberschusses, der sich in Holland abspielt, wird durch die gegenwärtigen Zusammenkünfte des Verbandes der niederländischen Gemüsebauern beleuchtet. Von ihnen wurden zwei Fragen vor allem als besonders wichtig für den holländischen Gemüsebau besprochen: erstens die Höchstpreise und zweitens, wie man sich zu den Forderungen Englands verhalten, und welche Maßregeln man gegenüber der deutschen Zentraleinkaufsgesellschaft ergreifen solle. Es wurde behauptet, daß den holländischen Bauern noch um 20 Cents (etwa 40 Pfg.) unter dem Selbstkostenpreis für die in Holland selbst verkauften Kartoffeln bezahlt würden. Die Regierung müsse zugeben, daß viel im Lande bleibe. Eine Kommission von Gemüsebauern hatte sich über die Höchstpreise mit dem Ministerpräsidenten unterhalten und legte jetzt darüber Bericht vor. *Cort van der Linden* hätte erklärt, die Grenzen würden nicht eher geöffnet werden, als bis sie selbst Höchstpreise festgestellt hätten. Der Vorsitzende des Verbandes führte ferner aus: Die amtliche englische Forderung, daß, genügend Schiffsraum vorausgesetzt, die Hälfte der Kartoffelausfuhr und ein Viertel einiger Gemüsesorten nach England geschickt werden sollten, müsse voll erfüllt werden, wenn man noch Futtermittel und künstlichen Dünger für sie hereinbekommen wolle. Viele Gemüsezüchter könnten sich für die Annahme jener Forderung doch nicht entschließen, weil nicht die mindeste Sicherheit über die Preise, die gezahlt werden sollen, zu erlangen sei. Die Abgeordneten mehrerer großer Bezirke erklärten, die Regierung dürfe die Lasten der Ausfuhrverpflichtung nach England nicht mehr den Bauern aufladen. Sie müsse sich ihrerseits offiziell dafür ins Zeug legen und England deutlich machen, daß es etwas Unmögliches verlangt hätte. Die Haltung dieses „Beschützers der kleinen Staaten" wurde scharf verurteilt. In der Diskussion kam unumwunden die Sorge vor kriegerischen Konflikten als eine Folge der Handelsforderungen, die an Holland gestellt werden, zum Ausdruck. Es wurde gesagt, daß man, so unbillig die englischen Forderungen auch seien, man doch nachgeben müsse, da sonst der Krieg innerhalb weniger Tage Holland aufgedrungen sein würde.

Der holländische Minister für Landwirtschaft hat bestimmt: Nach den täglichen Anfuhren von Gemüse nach den Auktionen, ist zufolge der Bestimmung vom 28. Juni 1916 für den Verbrauch von Gemüse in Holland wie folgt festgestellt von: Blumenkohl I. und II. Sorte und Ausschuß 60 Prozent; Kartoffeln 40 Prozent; Mohrrüben, Zuckererbsen, Kopfsalat, Gartenbohnen, Rot-, Weiß- und Wirsingkohl 10 Prozent.

Goes, 21. Juli. Nachfrage nach roten Johannisbeeren, Preise fest, für schwarze Johannisbeeren schwankend. Rote Johannisbeeren 26—30, schwarze 22—24 Mk. für 50 Kilo. 8194

Großhandelshöchstpreise sind für Holland wie folgt festgesetzt:

(Die Höchstpreise für den Kleinhandel, Straßen-, Hausierer- und Ladenverkauf stehen in Klammern.)

Blumenkohl für 100 Stück I. 18 Mk. (24), II. 10 Mk. (16), unsortiert 5 Mk. (8). Möhren, junge, 100 Bündel zu je 25 Wurzeln: I. 8 Mk. (12), II. 6 Mk. (8). Möhren, große, 100 Bündel zu je 18 Wurzeln: I. 8 Mk. (12), II. 6 (8). Zuckererbsen, 100 Kilo: I. 14 Mk. (38), II. 20 Mk. (30). Bohnen für 100 Kilo: 8 Mk. (14). Kopfsalat, 100 Köpfe: 2.30 Mk. (4). Frühkartoffeln für 100 Kilo: 15 Mk. (18).

Dazu schreibt ein holländisches Fachblatt: Alle Preise gelten für frische Ware von guter Beschaffenheit. Wenn uns nun der Minister zugleich den Weg weisen würde, um Abweichungen von den Preisen unmöglich zu machen und für alle vorkommenden Abweichungen erfolgreiche Maßnahmen treffen würde, so sind wir viel weiter in der guten Richtung gefördert. Alle Verbesserungen und Anleitungen dürfen nicht aufgezwungen werden, sondern der Minister muß diese Beschlüsse vorher prüfen. 8196

Aus Holland. Die neue Verordnung über Höchstpreise für Mohrrüben und Blumenkohl brachte hier große Bestürzung zuwege. 100 Bündel Mohrrüben kosteten etwa 12 Mk., 100 Stück Blumenkohl etwa 24 Mk. Die Anfuhr war nicht gerade groß und sie wurde fast ausschließlich zu den Höchstpreisen für den Verbrauch in Holland selbst verkauft. Die Ausfuhrpreise betrugen für 100 Stück Blumenkohl etwa 60 Mk. und für 100 Bündel Mohrrüben etwa 32 Mk. Sehr große Mohrrüben wurden in Bündeln von 18 Stück an Stelle von sonst 25 Stück verkauft, und dies als eine gute Maßnahme bezeichnet, weil 25 große Mohrrüben für ein Bündel zu schwer sind. K a r t o f f e l n brachten infolge der Ausfuhrbeschränkung höhere Preise, z. B. *Schulmeister* am 17. Juli 4—5 Mk., während sie noch am 15. Juli 2—3 Mk. kosteten. 8184

Die holländische Regierung hat die Ausfuhr von eingemachten und getrockneten oder auf andere Weise hergestellten Gemüse-Konserven erlaubt. 8186

Englischer Marktbericht.

Alle Anfuhren gehen leidlich zu guten Preisen ab, weil sie nicht übermäßig groß sind. Große Sendungen gehen von London nach der Provinz.

E r d b e e r e n: Die Sendungen aus Southampton und Hampshire nehmen ab. Aus Kent und Wisbek kommen noch beste und schönste Erdbeeren.

H i m b e e r e n: Die Himbeeren sind von außerordentlicher Güte, Größe, schöner Farbe bei guter Nachfrage.

Ä p f e l: Australische Äpfel in geringen Mengen. Mit dem Dampfer Argyllchire 113 000 Kisten, mit Dampfer Bellana 86 000 Kisten.

K i r s c h e n: Gute Nachfrage bei mittelguten Preisen, für 100 Pfd.: Schwarze 35 bis 45 Mk., *Frogmores* 25—35 Mk., *Ambres* 35 bis 40 Mk., *Eltons* 40—50 Mk.

J o h a n n i s b e e r e n: Gute Nachfrage bei guten Preisen für 100 Pfund: Schwarze Johannisbeeren 50—60 Mk., Französische schwarze 45—50 Mk., englische Rote 40 bis 60 Mk., französische Rote 35—45 Mk.

S t a c h e l b e e r e n: Grüne Stachelbeeren große Nachfrage, 15 bis 20 Mk. Reife Stachelbeeren 25—45 Mk. für 100 Pfund. Goldfarbige viel verlangt und gut bezahlt.

P f l a u m e n: Französische, Vorrat unbedeutend, 30—45 Mk., Spanische 60—80 Mk. für 100 Pfund.

G e m ü s e: Tomaten bedeutende Mengen. Nachfrage mittel. Gurken hohe Preise bei unbedeutender Anfuhr. Erbsen reichlich. Kohl große Mengen. Preise hoch. Neue Wurzeln und Kohlrabi jetzt billiger. 8195

Wir veröffentlichten in Nummer 15 der D. O.-Z. Ergebnis über die Kartoffelsorte *Alanta*. Dazu wird weiter berichtet: Es wurden am 15. März 7 a mit *Alanta* bepflanzt, die Ernte begann am 2. Juni, also 79 Tage danach, sie betrug im ganzen 47½ Sack von je 35 Kilo, also insgesamt 1662 Kilo. Es waren Kartoffeln darunter, die 1 Pfund wogen, es wurden gelöst 378 Mk. Die Ernte hätte schon früher begonnen werden müssen, wie schon die einpfündigen Kartoffeln beweisen. 8185

Gesetzliche Bestimmungen.

Bekanntmachung über die Festsetzung der Höchstpreise für Kartoffeln und die Preisstellung für den Weiterverkauf. Auf Grund der §§ 1, 2 und 10 der Bekanntmachung über die Regelung der Höchstpreise vom 28. Oktober 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 711) in Verbindung mit § 1 der Bekanntmachung über die Errichtung eines Kriegsernährungsamts vom 22. Mai 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 402) wird folgendes bestimmt:

I.

Der Höchstpreis für Kartoffeln aus der Ernte 1916 beträgt beim Verkaufe durch den Kartoffelerzeuger für die Tonne:

vom	1.	August	1916	bis einschl.	10.	August	1916	180	Mk.,
,,	11.	,,	1916	,, ,,	20.	,,	1916	160	,,
,,	21.	,,	1916	,, ,,	31.	,,	1916	140	,,
,,	1.	September	1916	,, ,,	10.	September	1916	120	,,
,,	11.	,,	1916	,, ,,	20.	,,	1916	100	,,
,,	21.	,,	1916	,, ,,	30.	,,	1916	90	,,
,,	1.	Okober	1916	,, ,,	15.	Februar	1917	80	,,
,,	16.	Februar	1917	,, ,,	15.	August	1917	100	,,

Maßgebend ist der zu der vereinbarten Lieferungszeit geltende Höchstpreis.

II.

Bei der Festsetzung der Kleinhandelshöchstpreise werden die Gemeinden keiner Beschränkung unterworfen. Die aus § 4 der Bekanntmachung über die Regelung der Kartoffelpreise vom 28. Oktober 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 711) sich ergebende Verpflichtung der Gemeinden zur Festsetzung von Höchstpreisen bleibt unberührt.

III.

Die Bekanntmachung über die Festsetzung der Höchstpreise für Kartoffeln und die Preisstellung für den Weiterverkauf vom 2. März 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 140) tritt für die Kartoffeln aus der Ernte 1916 mit dem Ablauf des 31. Juli 1916 außer Kraft.

IV.

Diese Bestimmungen treten mit dem Tage der Verkündung in Kraft.

Berlin, den 13. Juli 1916.

Der Präsident des Kriegsernährungsamts.

8164 *von Batocki.*

Dem Verwaltungsausschuß der auf Anregung des Reichsamts des Innern eingerichteten Zentralstelle für das Trocknungswesen sind, wie „W. T.-B." mitteilt, inzwischen noch folgende Herren beigetreten: Professor Dr. *Parow* vom Institut für Gärungsgewerbe, Ökonomierat Dr. *Albert*, Münchenhof, Professor *Bücheler*, Weihenstephan, Direktor *Maus* von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft. Der Ausschuß umfaßt nunmehr Vertreter der Landwirtschaft, des Trocknungsgewerbes, der Wissenschaft und der Industrie. Für die Geschäftsführung der Zentralstelle wurde der bisherige Leiter der maschinen-technischen Abteilungen des Bundes der Landwirte, *Eisener*, gewonnen, der auf dem Gebiete der Trocknung mehrfach hervorgetreten ist. 8175

Zichorienwurzeln sind im Bereiche des General-Gouvernements für Belgien beschlagnahmt worden; ihre Verwertung ist einer besonderen Abteilung der Zentral-Einkaufs-Gesellschaft für Belgien in Brüssel übertragen. 8166

Bekanntmachung über die Lieferung von Heidelbeeren nach außerbayerischen Orten. Auf Grund der §§ 12 und 15 der Ministerialbekanntmachung vom 30. Juni 1916 über die Versorgung mit Gemüse und Obst („Bayer. Staatsanzeiger" Nr. 151a) wird bestimmt:

§ 1. § 2 der Bekanntmachung der Bayerischen Lebensmittelstelle — Landesstelle für Gemüse- und Obstversorgung — über den Handel mit Heidelbeeren vom 3. Juli 1916 Nr. 9027 („Bayer. Staatsanzeiger" Nr. 153) wird aufgehoben.

Demzufolge ist auch die Lieferung von Heidelbeeren nach außerbayerischen Orten nur auf Grund von Versandscheinen zulässig, die von der Distriktsverwaltungsbehörde des Bezirks ausgestellt werden, in dem die Heidelbeeren angekauft worden sind (§ 12 der angeführten Ministerialbekanntmachung vom 30. Juni 1916; Bekanntmachung der Bayerischen Lebensmittelstelle — Landesstelle für Gemüse- und Obstversorgung — vom 6. Juli 1916 Nr. 9372, „Bayer. Staatsanzeiger" Nr. 156).

§ 2. Diese Vorschrift tritt am Sonntag, den 23. Juli 1916, in Kraft.

München, den 13. Juli 1916.

8165 Dr. *Tischer.*

Ausfuhrverbot von Obst aus Österreich. Die österreich-ungarische Regierung hat am 10. März 1916 eine Verordnung erlassen, durch welche die Ausfuhr von frischem Obst, von Dörrobst und Pflaumenmus (auch von Getreide) verboten wird. Es ist beabsichtigt, in diesem, wie auch schon im vorigen Jahre die Ausfuhr eines Teiles der Obsternte zuzulassen. Die Obstausfuhr aus Österreich hatte vor dem Kriege einen Gesamtwert von 32 Mill. Kronen, während die Obsteinfuhr nach Österreich nur 4 Mill. Kronen betrug, die fast ausschließlich aus Italien kam, so daß man deshalb während des Krieges von irgend einer Obsteinfuhr nach Österreich nicht sprechen kann. Den größten Teil der österreichischen Obstausfuhr in einem Gesamtwert von 32 Mill. Kronen erhielt Deutschland und zwar: Frisches Obst, nicht gerechnet, für 24 Mill. Kronen, frische Zwetschen für 2 Mill. K, gedörrte Zwetschen 5,5 Mill. K (Zwetschen fast ausschließlich aus Serbien). Die österreichische Obstausfuhr nach Deutschland hat sich beständig außerordentlich vergrößert. Sie stieg bei Äpfel und Birnen von etwa 13 Mill. K auf 23 Mill. K, bei anderen Obstarten von 3 auf 6 Mill. K, bei getrockneten Pflaumen von 2 auf 5,5 Mill. K. Aber nicht nur nach Deutschland, sondern auch nach der Schweiz und Rußland ist vor dem Kriege die Ausfuhr in großem Maße gestiegen: nach der Schweiz von 293 Tausend auf 1,438 Mill. K und nach Rußland von 531 Tausend auf 1,058 Mill. K. 8142

Literatur.

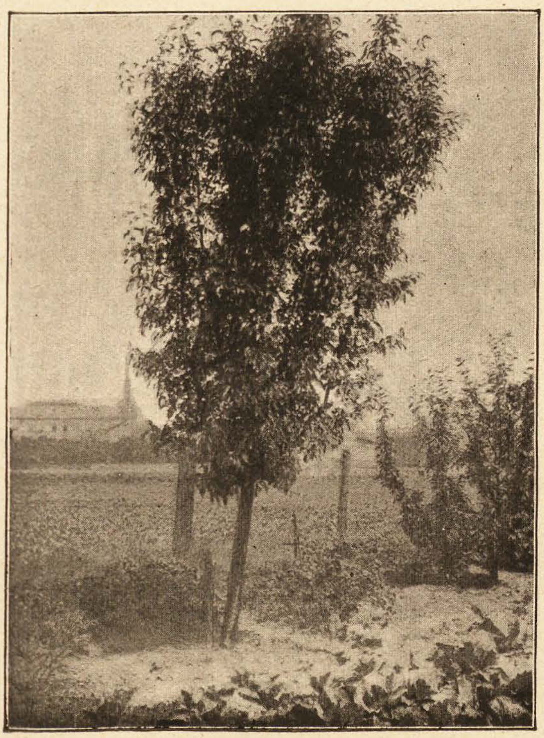
Obst- und Gemüsetrocknung. Kurze Anleitung über das Dörren in Haushalt und Gemeinde, unter besonderer Berücksichtigung der während des Krieges gemachten Erfahrungen. Von *G. Schaal*, Stuttgart. Verlag von *Eugen Ulmer* in Stuttgart. Einzelpreis 25 Pfg.; 25 St. 5 Mk.

Unter den vielen Schriften über das Dörren von Obst und Gemüse zeichnet sich diese Arbeit des Herrn *Gustav Schaal*, Sekretär des Württembergischen Obstbauvereins, früher Geschäftsführer des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach, durch ihre kurzen und bestimmten Angaben über die Leistungen einer Reihe von Dörrapparaten aus, die zuverlässig auf Veranlassung des Württembergischen Obstbauvereins geprüft worden sind. Erfindungen und Anpreisungen von Dörrapparaten schießen heute auf dem Boden der Sorge für die Herstellung von Obst- und Gemüsedauererzeugnissen wie Pilze in guten Jahren hervor. Wir glauben nicht daran, daß

bei dem Heißhunger nach frischem Obst und Gemüse und bei den jetzigen hohen Obst- und Gemüsepreisen große Mengen gedörrt werden können. Abgesehen von den schon vor dem Kriege mit Erfolg betriebenen großen Dörrfabriken, die sich trotz der Güte ihrer Erzeugnisse vor dem Kriege kaum vergrößert und nur um wenige vermehrt haben und abgesehen von den Dörreinrichtungen, die auf Veranlassung der Heeresverwaltung und der Reichs- und bundesstaatlichen Behörden eingerichtet werden, wird das Dörren von Obst und Gemüse zumeist beschränkt bleiben. Allen, die sich mit dem Dörren befassen, ist das Buch: Obst- und Gemüsetrocknung von *G. Schaal* als ein guter Ratgeber und Wegweiser zu empfehlen. 8157

Fragekasten.

Frage 387. In meiner Obstanlage stehen u. a. 60 Halbstämme der *Liegels Winterbutterbirne*, im derzeitigen Alter von 11 Jahren. Bis Kriegsbeginn schnitt ich diese Bäume wohl nach *Pekrun*scher Methode, ließ aber seit 1911 das untere Fruchtholz etwas länger. Seit 1914 ist nun an diesen Bäumen weder Winter- und Sommerschnitt durchgeführt worden; die Folge davon ist, wie beifolgendes Bild zeigt, daß die Krone viel zu dicht geworden ist.



Ich stelle nun die ergebene Anfrage, ist die Krone durch gänzliche Wegnahme des zu dicht stehenden Fruchtholzes zu lichten, oder ist das Fruchtholz zu lassen und auf die normale Länge zurückzuschneiden? Bei letzterem Vorgang befürchte ich zu starken Holztrieb.

Frage 388. Aus welchem Grunde werden zum Einmachen die hellen und von diesen wieder die gleichmäßig gefärbten Süßkirschensorten bevorzugt und wird diese Wahlrichtung bestehend bleiben? Liegt es nur am leichten Färben? 8156

Frage 389. Hat ein Mitglied des D. P.-V. die nachgenannten amerikanischen Obstsorten schon in Deutschland und mit welchem Erfolge angebaut? Wir erbitten Mitteilung hierüber.

Äpfel: *King David, Staymann Winesap, Black Ben, Delicicus Apple, Raine Beauty, Senator, Henry Clay, Champion.* Kirschen: *Bing, Royal Ann, Lambert.* Pfirsich: *Krummel, Stella.* Pflaumen: *America, Wild Goose Improved, Late Goose, Gold, Freestone Goose.* 8179

Mitteilungen.

☞ Wer **verheiratetes** männliches Arbeitspersonal beschäftigen kann, soll das tun. Wer **mit Kindern gesegnete Familienväter bevorzugt,** erwirbt sich ein Verdienst um Volk und Vaterland. Sicherstellung der Zukunft des Vaterlandes bedingt: wachsende Menschenzahl. ☜

Der Allgemeine deutsche Gärtnerverein Berlin S 42, Luisenufer 1, der Verband deutscher Privatgärtner E. V. Köln a. Rh., Antwerpener Straße 7 und der Deutsche nationale Gärtnerverband, Berlin C 2, Stralauer Straße 53, I richten an die gärtnerische Fachpresse die Bitte, den vorstehenden Aufruf zu veröffentlichen und darauf hinzuweisen, wieviel notwendiger es infolge des Krieges als sonst schon ist, verheiratete Gärtner und Gartengehilfen anzustellen. Sie verweisen auf die Tatsache, daß in der Erwerbsgärtnerei verheiratete Gehilfen eine Seltenheit bilden und daß auch in der Privatgärtnerei ledige Gärtner, bzw. kinderlose Gärtner bevorzugt werden. Diese Angelegenheit ist von großer nationaler Bedeutung, so daß jedermann an seinem Teile helfen sollte, sie im Sinne der obenstehenden Aufforderung voranzubringen. Wir bitten die Mitglieder des D. P.-V. in diesem Sinne tätig zu sein. 8168

Lehrreise rheinischer Gärtner, Obst- und Gemüsezüchter nach Belgien.

Die von der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz veranstaltete Lehrreise nach Belgien vom 18. bis 23. Juli nahm in allen Teilen den erwarteten Verlauf. Die Leitung lag in den Händen des Pressedelegierten von Brüssel und Brabant, des Majors Freiherrn *von Solemacher*. Es wurden u. a. besucht: Die Brüsseler Gemüse-, Obst- und Blumenmärkte, Kriegerfriedhöfe in Brüssel und Brabant, die Parke in Laeken, Tervueren und Troisfontaines, die weltberühmten Weintreibereien in Hoeylaert, das Staatsarboretum in Groenendael, die Gartenbauschulen in Vilvorde und Löwen, die Gemüsekulturen in Londerzeel, bei Mecheln und Löwen u. a. m. Den Schluß bildete der Besuch Lüttichs und des Forts Loncin. Eine besondere Ehre war für die Studiengesellschaft der Empfang durch den Generalgouverneur in Schloß Troisfontaines. Die Reiseteilnehmer haben nicht nur reiche berufliche Anregung empfangen, sondern sind auch mit den besten Eindrücken von dem ungestörten wirtschaftlichen Leben der besuchten Gebiete und von der musterhaften Arbeit der deutschen Verwaltung heimgekehrt. 8163

Bestandsaufnahme der Lebensmittel. Die Bestandsaufnahme aller Lebensmittelvorräte, die der Präsident des Kriegsernährungsamtes mehrfach angekündigt hat, findet voraussichtlich am 15. September statt. Ein früherer Termin ist deshalb nicht möglich, weil eine derartige Erhebung, wenn sie wirklich zuverlässig sein soll, umfassende und zeitraubende Vorbereitungen erfordert. Entgegen der viel verbreiteten Meinung steht fest, daß sich die Vorratserhebungen auch auf die privaten Haushaltungen ohne jede Ausnahme erstrecken werden. 8204

Der Frauenbeirat des Kriegsernährungsamts trat gestern vormittag unter dem Vorsitz des Präsidenten von Batocki zu seiner ersten Sitzung zusammen. Es wurden von drei Frauen Vorträge über Kriegsküchen, Obst und Gemüse und den Stand der Zuckerfrage gehalten. Im Anschluß daran fand eine lebhafte Aussprache statt, in der dem Vorstande mannigfache Anregungen gegeben wurden. 8110

Die Königliche Gärtnerlehranstalt in Berlin Dahlem eröffnet am 2. Oktober d. J. den Vollhörer-Kursus. Aufnahme-Bedingung: Besitz des Einjährig-Freiwilligen-Zeugnisses und eine vierjährige gärtnerische Praxis. Der Kursus für Praktikanten und Hospitanten (Damen und Herren) findet im Wintersemester seinen Fortgang. Die bisherige Bedingung der einjährigen gärtnerischen Praxis für Hospitanten und Praktikanten ist während der Kriegszeit durch Ministerialerlaß aufgehoben worden.

Anmeldungen sind tunlichst bald an den Direktor der Anstalt einzusenden. 8170

Personalien.

Am 17. Juni d. J. ist in Ravensburg Schultheiß a. D. *Brugger* verstorben, der über 60 Jahre lang seinen reichen Schatz an Kenntnissen und Erfahrungen in den Dienst der Allgemeinheit gestellt hat, wie kaum ein zweiter. Am 13. Oktober 1821 in Ittenhausen, Gemeinde Schnetzenhausen, geboren, war *Severin Brugger* nach Beendigung des Volksschulunterrichts in Schnetzenhausen im Betriebe seines Vaters tätig, besuchte 1844 bis 1847 die Kgl. Ackerbauschule Ochsenhausen und vom Herbst 1847 bis 1848 die Wiesenbauschule in Hohenheim. Im Mai 1848 pachtete er die gegen 200 Morgen große Staatsdomäne Rahlen, Gemeinde Eschach, OA. Ravensburg, legte bald darauf daselbst in Gemeinschaft mit Gärtner *Ebe* eine fünf Morgen große Obstbaumschule an, nahm Lehrlinge auf und hielt die ersten Obstbaulehrkurse für Bauernsöhne ab. 1860 bis 1863 pflanzte er eine weitere Fläche von 15 Morgen mit Obstbäumen an. Am 2. Februar 1882 gründete *Brugger* den Bezirksobstbauverein Ravensburg und war dessen erster Vorstand bis zu seinem Lebensende. Was er in dieser Eigenschaft in Wort und Schrift, in Vorträgen von Gemeinde zu Gemeinde und in praktischen Vorführungen in den verschiedensten Gärten geleistet, das bezeugt der Obstbau im Bezirk Ravensburg in seiner heutigen Blüte und es wurden diese seine Leistungen, vom Deutschen Pomologen- und vom Württembergischen Obstbauverein durch Verleihung der höchsten Auszeichnungen belohnt. Mit ihm ist wohl der Älteste der deutschen Pomologen abgerufen worden, seine Arbeit und Mühe wird aber in seinen herrlichen Bäumen mit ihren prächtigen Sorten in dankbarem Andenken fortleben.

Das Eiserne Kreuz erhielt:

Häntzsch, Karl, Leutnant, Merseburg-Knapendorf. 8205

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Kriegsarbeit des D. P.-V. Für die Herstellung von reinen, wohlschmeckenden und haltbaren Obstdauererzeugnissen, die schon unmittelbar nach Anfang des Krieges in der Fabrik von *Mors u. Co.* in Allendorf a. d. Werra begonnen und seitdem fortgesetzt worden ist, bitten wir die Mitglieder des D. P.-V. auch in diesem Jahre um ihre Unterstützung, entweder durch kostenlose Zusendung von Obst aller Art — auch gutes, haltbares Fallobst — oder durch Geld. Es ist durch die Hilfe unserer Mitglieder möglich gewesen, daß in beiden vorangegangenen Jahren sehr große Mengen Obstdauererzeugnisse von der Firma *Mors* in uneigennützigster Weise für den D. P.-V. hergestellt werden konnten, die sämtlich an Verwundetenlazarette kostenlos abgegeben worden sind. Wir haben darüber in der D. O.-Z. ausführlich berichtet und wir werden nach Beendigung der diesjährigen Arbeit einen weiteren Bericht folgen lassen. Es sind dem D. P.-V. unendlich viele Dankschreiben von Generalärzten, Heeresverwaltung, verschiedenen Kommandostellen, Feld- und Reserve-Lazaretten und auch von vielen Ärzten und Verwundeten zugegangen; aber auch die Mitglieder des D. P.-V. sind durch etwa 2000 Sendungen von Fruchtmus und anderen Obstdauererzeugnissen bedacht worden und haben ihre Freude und ihren Dank dafür in überaus zahlreichen Briefen kundgegeben. Der Inhalt dieser Briefe wird nach Eintritt des Friedens zusammengestellt und veröffentlicht werden.

Besondere Frachtbriefe, um freiwillige Gaben frachtfrei nach Allendorf zu schicken, werden für diesen Zweck gern allen zugeschickt, die unsere Arbeit unterstützen wollen. Wir wissen, daß die Mitglieder des D. P.-V. auch von anderen Seiten viel in Anspruch genommen werden, um die Sorgen und die Not, die durch den Krieg herbeigeführt sind, zu mildern. Wir wissen aber auch, daß unsere Mitglieder trotzdem gern, jeder nach seinen Kräften, weiter zu helfen bereit sind und wir hoffen, daß unsere Bitte keine vergebliche sein wird. 8260

Was ist und was will der Fürsorge-Ausschuß für kriegsbeschädigte Gärtner?

1. Der **Fürsorge-Ausschuß für kriegsbeschädigte Gärtner** ist eine vom „Reichsverbande für den deutschen Gartenbau“ geschaffene Wohlfahrtseinrichtung, an welcher **alle maßgebenden Arbeitgeber- und Arbeitnehmer-Verbände** der Gärtnerei sowie alle sonst berufenen Körperschaften des Gartenbaues, als **Gartenbau-Verbände, Gärtnerlehranstalten, Gärtnerkrankenkasse, Gärtnereiberufsgenossenschaft usw.** beteiligt sind.

2. Der **Fürsorge-Ausschuß für kriegsbeschädigte Gärtner ist vom amtlichen Reichsausschuß der Kriegsbeschädigten-Fürsorge anerkannt;** er hat in diesem Ausschuß einen Vertreter und ist auch in den Sonderausschüssen der amtlichen Kriegsfürsorge vertreten.

3. Der **Fürsorge-Ausschuß für kriegsbeschädigte Gärtner** hat die Aufgabe, eine **ergänzende Tätigkeit der amtlichen Kriegsfürsorge** auszuüben, mit dieser Hand in Hand zu arbeiten und die rein gärtnerischen Angelegenheiten anregend und beratschlagend zu fördern. Er stellt sich den amtlichen Körperschaften für Auskünfte, Gutachten und dergleichen, die das besondere Fachgebiet der Gärtnerei und des Gartengebiets angehen, hilfsbereit zur Verfügung.

4. Der **Fürsorge-Ausschuß für kriegsbeschädigte Gärtner** sieht es als seine vornehmste Pflicht an, **alle Kriegsbeschädigte, ohne Ausnahme (auch Nichtgärtner) über die Verwendungs- und Erwerbsmöglichkeiten der Gärtnerei** unparteiisch zu beraten. Gewählte Vertrauensmänner üben in den amtlichen Berufsberatungsstellen das Amt als Berufsberater aus und suchen in Verbindung mit diesen Fürsorgestellen neue Möglichkeiten zur Unterbringung Kriegsbeschädigter zu schaffen.

5. Eine Hauptaufgabe des **Fürsorge-Ausschusses für kriegsbeschädigte Gärtner** ist die **Stellenvermittlung** im Gärtnerberufe. Zu diesem Zwecke wird ein **Stellennachweis** unterhalten, der **jedem Kriegsbeschädigten unentgeltlich** zur Verfügung steht, und dessen Inanspruchnahme auch den amtlichen Fürsorgestellen angelegentlich empfohlen wird.

6. Die Herren **Arbeitgeber** aller Zweige des Berufs sowie alle **Gartenbesitzer,** die Gartenpersonal beschäftigen, sind herzlich gebeten, ihrerseits **Unterbringungsmöglichkeiten** in ihren Betrieben zu schaffen und **die in Frage kommenden Stellen dem Fürsorge-Ausschuß zu melden.**

7. Mit den in gärtnerischer Stellung befindlichen Kriegsbeschädigten steht der Fürsorge-Ausschuß für kriegsbeschädigte Gärtner in ständiger Fühlung, um dadurch zu ermitteln, **ob und wie die Kriegsbeschädigten ihren Beruf wieder ausüben können.**

Der „Fürsorge-Ausschuß für kriegsbeschädigte Gärtner des „Reichsverbandes für den deutschen Gartenbau“

Dr. *H. Thiel*, Wirkl. Geheimer Rat. *Siegfried Braun*, Generalsekretär

Angeschlossene Vereinigungen: Allgem. Deutsch. Gärtner-Verein, Berlin. Bayr. Gartenb.-Ges., München. Bund Deutsch. Baumschul'bes., Kiel. Central Obst- u. Gartenbau-Verein u. Gärtn.-Lehranst., Köstritz. Deutsch. Dahlien-Ges., Leuben-Dresden. Deutsch. Gartenbau-Ges., Berlin. Deutsch. Ges. f. Gartenkunst, Frankfurt a. M. Deutsch. (nat.) Gärtn.-Verb., Berlin. Deutsch. Pomol.-Ver., Eisenach. Deutsch. Gärt'innen-Ver., Jessen (Bez. Halle). Großisten-Verb. d. Blum.-Branche Deutschl., Köln. Kgl. Gartenbausch., Hohenheim. Kgl. Sächs. Ges. f. Botanik u. Gartenbau „Flora“, Dresden. „Pomona“ Verb. ehem. Köstritzer, Worms a. Rh. Landwirtschaftskammer f. d. Prov. Brandenburg. Prov.-Verb. schles. Gartenb.-Verein., Liegnitz. Verb. Bayr. Handelsgärtn., Nürnberg. Verb. d. Handelsgärtn. Deutschl., Neukölln. Verb. d. Obst- u. Gartenb.-Vereine im Bez. der Landwirtschaftskammer für die Rheinprov., Bonn. Verb. deutsch. Blumengeschäftsinh., Berlin. Verb. Deutsch. Gemüsezüchter, Poppenburg. Verb. Deutsch. Priv.-Gärtn., Düsseldorf. Verb. ehem. Proskauer, Breslau. Ver. Erfurter Handelsgärt., Erfurt. Ver. selbständ. Gärtn. Badens, Heidelberg. Vereinig. Deutsch. Samenzüchter, Altenweddingen. Vereinig. Dresdener Gartenbausch., Mannheim. Vereinig. ehem. Geisenheimer, Friedenau. Vereinig. ehem. Wildpark-Dahlemer, Steglitz. Vereinig. der gärtnerischen Fachpresse, Erfurt. Vereinig. selbständ. Gärtner Württembergs und Württ. Gartenbau-Verein, Stuttgart.

Benzoesaures Natron zum Selbstkostenpreis von 50 Pfg. einschl. Porto für eine Rolle von zehn Tabletten, eine Tablette für je ein Kilo Obstsaft oder Fruchtmus (Marmelade) ausreichend, jede weitere Rolle 25 Pfg., ist von dem Geschäftsamt des D. P.-V. zu beziehen. 8214

Saccharin von 350facher Süßkraft in dreiteiligen Tafeln von 4,3 Gramm, 1 Tafel = 1,5 Kilo Zucker, zum Selbstkostenpreis von 1 Mark für eine Tafel, einschließlich Porto, jede weitere Tafel kostet kein Porto und deshalb 80 Pfg. gegen Voreinsendung des Betrages. 8215

Die Obstmarktberichte des D. P.-V. erscheinen regelmäßig wöchentlich. Mitglieder, die die Berichte zu erhalten wünschen, wollen dies der Geschäftsstelle des D. P.-V. mitteilen.

Die in der ersten Nummer der diesjährigen Obstmarktberichte des D. P.-V. veröffentlichten 10 Gebote über die häusliche Obstverwertung zur Kriegszeit mit Angaben über die Verwendung von Benzoesäure, Ameisensäure zur Frischerhaltung von Marmeladen, Säften u. a. m. und von Saccharin an Stelle von Zucker werden auf Wunsch kostenlos zugeschickt. 8216

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Schwarze Ananas-Erdbeere aus Vierlanden = Schwarze König Albert = Hansa.

In Heft 15 der D. O.-Z. d. J., Seite 245, erwähnt der Vorsitzende des Bundes deutscher Baumschulbesitzer, Herr *H. Wendland* in Kiel, die marktschreierische Empfehlung der

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach“ und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

schwarzen Ananas-Erdbeere aus Vierlanden durch eine Erfurter Firma. Jedenfalls ist die Firma *Perterseim* in Erfurt damit gemeint, von der ich ein solches Angebot in den Tageszeitungen gelesen habe. Es handelt sich hierbei um die von mir im Jahrgang 1912, Heft 17 der D. O.-Z. beschriebene Erdbeersorte *Hansa*, welche seitdem viel verbreitet und angepflanzt wurde. Ich habe Gelegenheit gehabt, sie in verschiedenen Gegenden Deutschlands zu beobachten, sah prächtige Pflanzungen und hörte von ihr viel Lob, aber auch verschiedentlich Tadel. In ihrer Güte ist sie überall vorzüglich, nur in der Tragbarkeit läßt sie an manchen Stellen zu wünschen übrig. Vielfach liegt die Ursache an zu dichter Pflanzung. Da diese Sorte sehr starkes, kräftiges Laub entwickelt, ist weite Pflanzung unbedingt erforderlich. In Cöthen sah ich in diesem Jahr einen sehr schönen Bestand der *Hansa*, in welchem ein großer Teil sehr reich und ein kleiner Teil der Pflanzen ganz gering mit Früchten besetzt war. Jedenfalls muß sorgfältig bei der Vermehrung verfahren werden; es dürfen die zu benutzenden Ranken nur von gut tragbaren Pflanzen genommen werden. Wir haben übrigens bei vielen anderen Erdbeersorten die gleiche Erscheinung.

Im allgemeinen kann ich mein im Jahre 1912 gegebenes Urteil bestätigen. Die Vermutung des Herrn Ökonomierat *Böttner* im Praktisch. Ratgeb. Nr. 33 vom 3. Aug. d. J., daß die *Hansa-Erdbeere „Wunder von Cöthen"* sein könnte, erkläre ich dahin, daß wir es hier mit 2 verschiedenen Sorten zu tun haben. In der Farbe der Früchte stimmen beide überein und daher wohl auch die häufigen Verwechslungen. Die Blätter der *Hansa* sind dunkelgrün u. fester. Die ersten Früchte der *Hansa* sind fast alle nierenförmig, wie die der *König Albert*, daher auch die oft gebräuchliche Bezeichnung *„Schwarze König Albert"*, Die Form der *Wunder von Cöthen* ist mehr kegelförmig. Da ein Ratgeberleser von der kegelförmigen Gestalt seiner *Hansa* schreibt, so wird wohl hier eine Verwechslung vorliegen.

Unverantwortlich ist das Gebahren mancher Geschäftsleute, alte bekannte Sorten unter neuem Namen zu einem unverhältnismäßig hohen Preise mit marktschreierischer Empfehlung leichtgläubigen Gartenbesitzern anzubieten. So bezog ich z. B. vor 2 Jahren unter dem Namen *„Ananaskönigin"* aus Prettin a. E. eine Erdbeersorte, welche sich als die alte bekannte *„Lucida perfecta"* entpuppte.

Auf alle Fälle ist bei den marktschreierischen Angeboten Vorsicht geboten. 8228

H. Rosenthal in *Rötha*, Bez. Leipzig.

Zu dem Aufsatz des Herrn *Wendland* in Kiel bemerke ich, daß bei mir die Erdbeere *Hansa* (*schwarze König Albert*) mindestens so reich trägt wie *Sieger*. Ich habe schweren Lehmboden wo die *Hansa* steht, 350 Meter Seehöhe, offene ungeschützte Lage. Ich bin mit der Sorte zufrieden. Auch anderwärts muß *Hansa* gut tragen, denn ich hatte jetzt eine Bestellung auf 100 000 Stück aus der Nähe Hamburgs. Es kommt wohl viel auf die Bodenbeschaffenheit an, wie dies auch bei vielen anderen Erdbeersorten der Fall ist.

8229 *Hellmuth Schuster* in *Eibau i. S.*

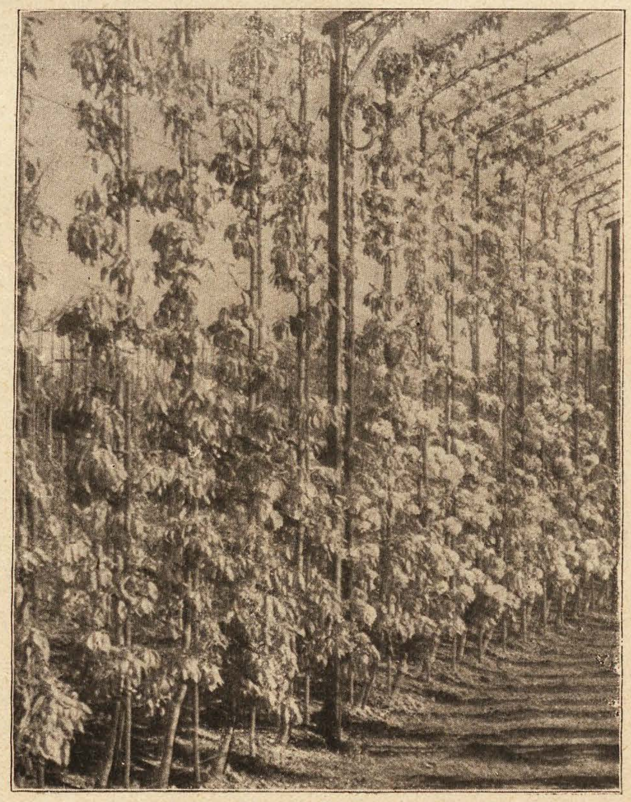
Beweise für die Wirkung und Erfolge der Poenickeschen Fruchtgürtel.*)

Die D. O.-Z. hat wiederholt die verschiedenen Ansichten über die Fruchtgürtelwirkung ihren Lesern zur Kenntnis gebracht. Ich glaube trotzdem allgemeines Verständnis für erneute Hinweise auf die in den Bildern ersichtlichen Wirkungen zu finden.

Das erste Bild stammt aus dem Obstmustergarten in Cöthen. Ein Birnenspalier, mit der Birnensorte *Le Lectier* bepflanzt, wurde vor zwei Jahren in der Weise mit Fruchtgürteln versehen, daß das erste Feld links frei blieb, das folgende wieder mit Fruchtgürteln versehen wurde usw.

Das zweite Bild zeigt einen Ausschnitt aus einem Apfelspalier, ebenfalls in Cöthen, bei dem abwechselnd ein Baum einen Fruchtgürtel erhielt, der nächste nicht und so fort. Die Aufnahme zur Blütezeit zeigt, wie reich die mit Fruchtgürteln versehenen Bäume mit Fruchtknospen versehen sind, die anderen dagegen nur ganz vereinzelte Blüten aufweisen. In gleicher Weise wie dieser kleine Ausschnitt, war das ganze Spalier ein beredtes Zeugnis für die Wirksamkeit der Fruchtgürtel.

Außerordentlich überraschend waren die Ergebnisse, die ich im Frühjahr vor dem Kriegsausbruch in den Anlagen des Herrn *Poenicke* in Delitzsch beobachten durfte. Von zwei- und drei-



1. Bild. Birnenspalier *Le Lectier*.

*) Siehe auch D. O.-Z. 1912, S. 182 bis 187 und 343—351.



2. Bild. Apfelspalier.

jährigen Pyramiden verschiedener Sorten, die im üppigsten Wachstum standen, waren einzelne Reihen umgürtelt, andere Reihen daneben frei gelassen. — Bild 3 zeigt den Gesamtüberblick, Bild 4 und 5 im vergrößerten Maßstab die Wirkung bei der *Goldparmäne*.

Noch anschaulicher treten die Wirkungen an Bild 6 u. 7 der *Landsberger Rtte.* hervor. Wie schnell man kräftige Leittriebe in ihrer ganzen Länge mit Fruchttrieben bekleiden und dadurch zur Fruchtbarkeit zwingen kann, zeigt das 8. Bild an der Sorte *Le Lectier*.

Aber nicht nur auf Kernobstbäume beschränken sich die Versuche, in gleicher Weise hat Herr *Poenicke* an Pfirsichen, Kirschen und Zwetschen die Wirkung nachgewiesen, ohne daß schädliche Folgen zutage getreten wären. Bild 9 zeigt einen aufrechten Schoß der Sorte *Frühe Rivers*, und Bild 10 einen Zwetschenbaum, der im Jahre 1912 1—1½ Meter lange Holztriebe gebracht hatte, die im Jahre darauf nach Anlegung von Fruchtgürteln voll mit Blüten besetzt waren.

Es handelt sich in Delitzsch nicht um einzelne, sondern um Hunderte Versuche, die alle den günstigen Einfluß der Fruchtgürtel erkennen lassen. Wer Gelegenheit gehabt hat, diese Versuche zu sehen, muß unweigerlich ihren Wert erkennen.

Man soll nun zwar nicht wahllos alle Bäume mit solchen Gürteln versehen, aber in zahllosen Fällen werden sie uns wertvolle Dienste tun. Meine Beobachtungen sollten vor allen Dingen zu neuen Versuchen anregen.

Ich möchte auch bei dieser Gelegenheit erneut auf die von *Walter Poenicke* verfaßte Arbeit „Die Fruchtbarkeit der Obstbäume" im Verlage von *Eugen Ulmer* in Stuttgart hinweisen, die eine Fülle von Gedanken enthält, und immer wieder zur Hand genommen werden sollte. Das mechanische Arbeiten an unseren Bäumen wird umso eher aufhören, je mehr man sich in diese Arbeit vertieft und sich bemüht, die in ihr enthaltenen Gedanken in der Praxis anzuwenden.

J. Müller in *Diemitz.*

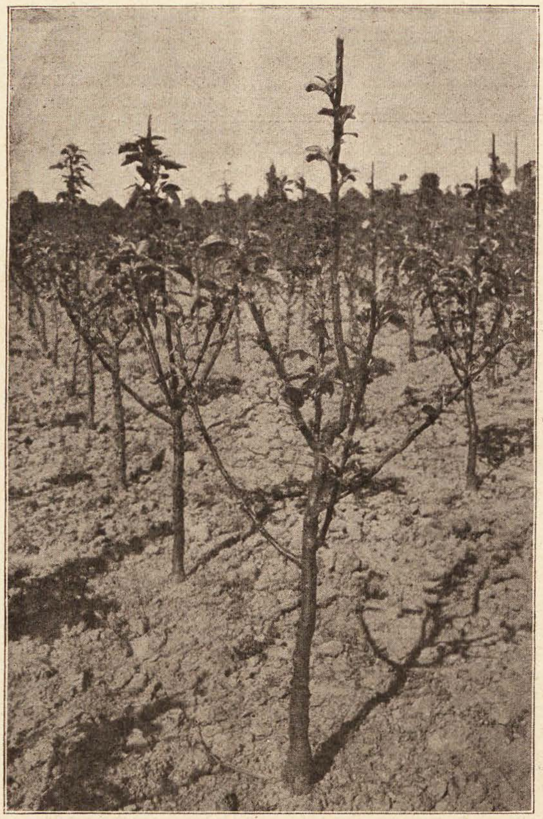
Die Obst- und Gemüsekulturen des Herrn Paul Schmidt in Machern bei Leipzig.*)

Mitte Mai begleitete ich Herrn *Lorgus* zum Besuch unseres Freundes *Paul Schmidt*, Obstgut, Machern bei Leipzig. Den Lesern der D. O.-Z. ist die Anlage schon durch die Be-

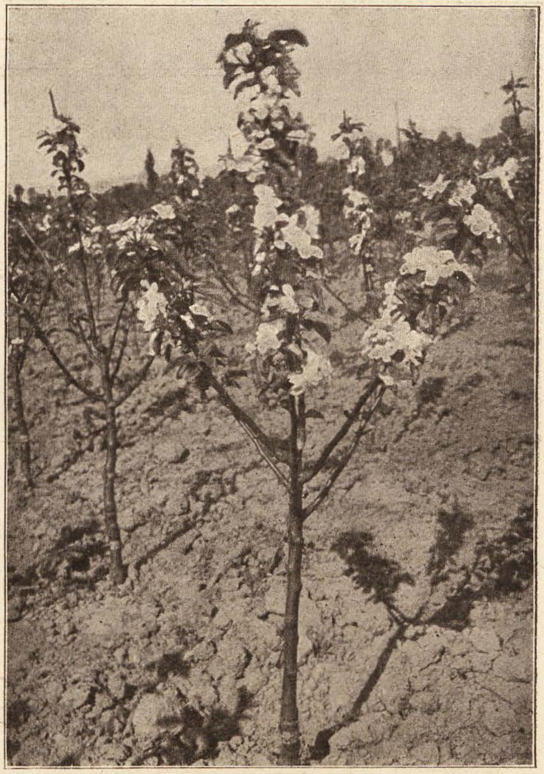
*) Siehe D. O.-Z. 1911, Seite 522—527; 1912, Seite 99—105, 131—135, 175—179, 196—200, 298—305, 449—454, 487—493; 1913, Seite 96—99.



3. Bild. Versuch „Goldparmäne". S. S. 274.
Links vier Reihen mit, rechts zwei ohne Fruchtgürtel. Die Gürtelbäume in voller Blüte, alle sehr reich blütenbesetzt. Zahl der Versuchsbäume 550, davon 100 mit Fruchtgürtel.



4. Bild. Versuch „Goldparmäne". S. S. 274.
Die nicht umgürtelten Bäume (rund 450 Stück) ohne jede Blüte.



5. Bild. Versuch „Goldparmäne". S. S. 274.
Umgürtelter Baum in voller Blüte.

schreibung in Heft 5, Jahrg. 1913, bekannt. Die Erdbeerfelder standen in prachtvollster Blüte und versprachen eine ausgezeichnete Ernte.

Außer den großen Mengen, die zum täglichen Verkauf nach Leipzig kommen, hatte Herr *Schmidt* schon 1000 Zentner an eine Kon-



6. Bild. Versuch „Landsberger Renette". S. S. 274.
880 Bäume, davon 300 mit Gürtel. Die umgürtelten Bäume Frühjahr 1914 in Blüte.

servenfabrik abgeschlossen. Wie sehr diese Fabrik die *Schmidt*'sche Lieferung schätzt, ist wohl daraus zu ersehen, daß dieselbe im vorigen Jahre freiwillig 6 Mk. für einen Zentner über den Obstschußpreis bezahlte. Bei dem Anbau der verschiedenen Erdbeersorten sind die gemachten lokalen Erfahrungen außerordentlich wichtig. Nur wer diese richtig einschätzt und voll auszunützen versteht, hat großen Erfolg. Wir finden daher hier auch nur wenige Sorten, diese aber in großen Mengen, angepflanzt. Die Sorten sind auch so gewählt, daß sie über die ganze Erdbeerzeit verteilt sind. Die Ernte beginnt mit „*Deutsch Evern*", dann kommen: „*Sieger, Noble, Scarlet Queen, Kaisers Sämling, Jucunda, König Albert* und *Louis Gauthier*".

Die frühesten und schönsten Früchte werden, wie überall, von den jungen Anpflanzungen gewonnen. Ein neues Feld von etwa 24 Morgen, welches im vorigen Jahr mit Bohnen bestellt und nach deren Ernte mit Erdbeeren bepflanzt war, stand vorzüglich. Die Reihenweite beträgt etwa 80 Zentimeter. Ende Mai werden nochmals Bohnen in die Reihen gelegt, so daß eine sehr gute Ausnutzung des Bodens stattfindet. Im nächsten und übernächsten Jahr fällt diese Ausnutzung jedoch weg, da die Erdbeeren dann den ganzen Raum beanspruchen. Die Reinhaltung erfolgt durch Pferdehacken. Die Ernte und sonstige Bearbeitung durch Kinder, von welchen bis 250 beschäftigt werden.

Ein großer Teil der Mistbeete und Häuser war mit Monatserdbeeren bepflanzt, und zwar mit der von Herrn *Schmidt* gezüchteten Sorte „*Ruhm von Machern*", welche die aromatischste der Monatserdbeeren ist. Das Pfund der schönen Früchte wurde damals mit 8 Mk. bezahlt.

In den Häusern waren im Winter zwischen den getriebenen Monatserdbeeren Kohlrabi gepflanzt, welcher auch schon zum großen Teil geerntet war und nun folgten die vorzüglich entwickelten Tomaten, auch schon mit Früchten besetzt. In anderen Häusern waren Gurken, darunter Radies und Salat, so daß eine fortwährende Ernte und Ausnutzung stattfindet. Was einem als Fachmann hier wundert, ist die Ausnutzung aller Kleinigkeiten im Großbetrieb. Überall wo sich ein blühender Obst- und Gemüsebau befindet, wie in den Vierlanden bei Hamburg, dem Vorgebirge zwischen Bonn und Köln usw., sind in der Regel Kleinbetriebe, die durch äußerste Ausnutzung der gegebenen Verhältnisse und durch die Gleichartigkeit der Kulturen diese vorwärts gebracht und einträglich gemacht haben.

Selten treffen wir aber derartige Großbetriebe, die solch wirtschaftliche Erfolge erzielen. 8213 *H. Rosenthal* in *Rötha*.



7. Bild. Versuch „Landsberger Renette". S. S. 274.
Die nicht umgürtelten Bäume Frühjahr 1914 ohne Blüten.

Wir besitzen in Deutschland nicht viele Anlagen, die mit solchem Erfolge sich aus kleinen Anfängen zu großen und vollkommenen Anlagen entwickelt haben, wie die des Herrn *Paul Schmidt* in Machern. Der Betrieb ist ein sehr eigenartiger und für Obstzüchter in vieler Beziehung sehr lehrreich. Man kann kaum größere, gleichmäßigere und reichtragendere Erdbeerfelder sehen, als diese. Viele hundert Kinder und Mädchen sind während der Erntezeit mit dem Pflücken der Erdbeeren beschäftigt. Die fortdauernde Ausnutzung der Treibhäuser mit Treiberdbeeren, Kohlrabi, Radies, Tomaten und Gurken ist erstaunlich. Wir haben deshalb schon wiederholt in der D. O.-Z. auf diese Anlagen aufmerksam gemacht und in Heft 5, 1913, Seite

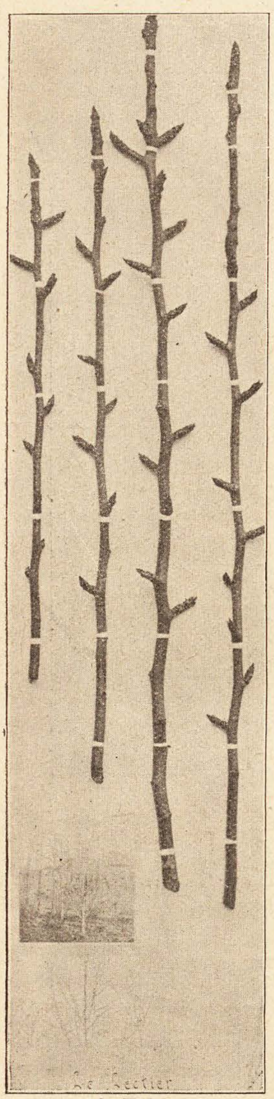
96 bis 99, eine ausführliche Beschreibung veröffentlicht.

Wir wünschen Herrn *Schmidt*, der als erster und letzter von den frühesten Morgen- bis in die spätesten Abend- und Nachtstunden sein erster und bester Arbeiter und Geschäftsführer ist, daß die Erfolge seiner Arbeit auch künftig dieser entsprechend, lohnend sein mögen. 8212 *L.*

Über die Düngung der Erdbeeren.

Von *M. Löbner*, Kgl. Garteninspektor, *Dresden.*

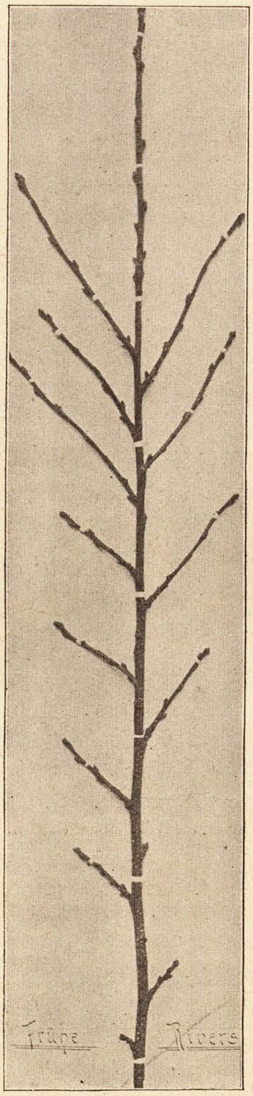
Daß durch eine reiche Ernährung auch bei der Erdbeere der Ernteertrag wesentlich gesteigert werden kann, ist uns allen wohlbekannt.



8. Bild S. S. 274.

Oberste Triebe.

Starke Gipfeltriebe von 1912, dann 1913 völlig blütenbedeckt.



9. Bild

Aufrechter Schoß.

Von 1912 brachte 1913 unter Fruchtgürtelwirkung nur Kurztriebe mit vollem Blütenansatz.

Ebenfalls wissen wir, mit welchen Mitteln und Mengen mit der Düngung einzusetzen ist. Im allgemeinen wird vor der Neubepflanzung von Erdbeeranlagen eine reiche Stallmistdüngung von wenigstens 400 dz auf den Hektar und eine Kalkdüngung von 24 bis 40 dz Ätzkalk (bei schwerem Boden) oder 100 dz gemahlenem kohlensaurem Kalk oder Mergel (bei leichtem Boden) gegeben. Nebenher findet dann meist alljährlich im zeitigen Frühjahr noch eine Nebendüngung von 3 bis 4 dz Superphosphat, 2 bis 3 dz 40prozentigem Kalisalz und 2 bis 3 dz schwefelsaurem Ammoniak statt.

Ob wir hinsichtlich der Zeit dieser Düngung uns auf der richtigen Bahn befinden, darüber sind wohl noch nicht die entsprechenden Vergleichsversuche angestellt worden, wie wir sie z. B. von der Spargeldüngung her bereits kennen. Von der Himbeerkultur her wissen wir aber, daß die Frühjahrsdüngung, sofern der Stickstoff in etwas größerer Menge gegeben wird und sofern die Witterungsverhältnisse dem Triebwachstum günstig sind, sehr leicht die jungen Schößlinge üppig emporsprossen, der Beerenertrag aber darunter geringer wird. Es liegt nahe, daß ähnliches auch für die Erdbeeren zu befürchten sein wird.

In Voraussicht dieser Gefahr und ermuntert durch meine Düngungsversuche an Birnenzwergbäumen, über die ich in Nr. 7, 1913, 1, 1914 und 4, 1916 der D. O.-Z. geschrieben habe, suchte ich die Düngung der Erdbeeren auf einen anderen Zeitpunkt zu verlegen. Im Jahre 1914 wurden mehrere Beete kurz nach beendigter Ernte und Säuberung der Beete mit der angeführten Menge von Kunstdünger gedüngt, während andere Vergleichsbeete die gleiche Menge Düngesalze erst im darauffolgenden Frühjahr 1915 erhielten.

In der Praxis gehen die Ansichten, ob man die Erdbeeren sofort nach beendigter Ernte düngen und auch bewässern, oder ob man den Pflanzen zunächst Ruhe lassen soll, bis der Neutrieb ohne unser Eingreifen kräftig erfolgt, auseinander. Jedenfalls wird durch eine Düngung sofort nach der Ernte der Neuaustrieb beschleunigt; die Pflanzen selbst werden bis zum Herbste üppiger, treiben aber auch in höherem Grade neue Ausläufer. Mir will es nun scheinen, als ob unter dieser Anregung des Wachstums die Blütenknospenbildung für das nächste Jahr nicht gerade günstig beeinflußt würde. Tatsächlich wiesen die Vergleichsbeete des Versuches bei der Erdbeerernte im Jahre 1915 auch keine wesentlichen Unterschiede im Erntegewicht auf. Auf einem Beete, dessen Ernteertrag 1916 weiter unten berichtet wird, wurden 1915 geerntet: 19 315 Gramm nach Sommerdüngung und 18 845 Gramm nach Frühjahrsdüngung.

Die Erfahrungen, die ich in der Treiberei von Flieder und anderen Treibpflanzen in den letzten Jahren gesammelt habe, welche zeigen, daß eine N a c h d ü n g u n g z. B. der Flieder, nachdem die Blütenknospen für das nächste Jahr schon fertig ausgebildet sind (Anfang August), hießen mich in ähnlicher Weise auch bei der Erdbeere vorgehen. Das vorher erwähnte Beet von 24 Quadratmeter Flächeninhalt erhielt 1915 zur Hälfte die

Düngung Ende September (statt sofort nach beendigter Ernte), zur anderen Hälfte wurde die Düngung wiederum erst im Frühjahr (1916) gegeben.

Es ist anzunehmen, daß Ende September die Erdbeerpflanzen ihr Triebwachstum beendigt und in ihrem „Herzen“ die Blütenknospen für das nächste Jahr bereits voll entwickelt haben. Bei den nachgedüngten Fliedern macht man in der Treiberei die Beobachtung, daß sie sich rascher entwickeln, um einige Tage früher blühen und vollkommenere Blütenrispen tragen, als Pflanzen, die ohne die vorherige Nachdüngung in den Treibraum kommen. Die gleiche Beobachtung war im Frühjahr 1916 bei den Erdbeeren der im Herbst nachgedüngten Beethälfte gegenüber der die Frühjahrsdüngung erhalten hatte, zu machen. In ganz auffallendem Grade ragten ihre Blütenbüschel in straffer Haltung über das Laubwerk der Pflanzen hinaus, so daß das Auge den Eindruck einer reicheren Blüte hatte. Und auch die Ernte setzte bei den nachgedüngten Erdbeeren von Anfang an mit höheren Gewichten ein. Es wurden geerntet: von der 12 Quadratmeter großen Beetfläche

1916	nach Herbstdüngung Ende Sept. 1915 in g		nach Frühjahrsdüngung 1916 in g	
am 13. Juni	455		140	
16.	1220		400	
19.	3020		1110	
21.	2020	6715	1240	2890
23.	4030		2670	
24.	3620		1600	
26.	4070		4690	
27.	3520		2570	
28.	2060	24015	2030	16450
am 1. Juli	3840		4500	
3.	3430		3710	
5.	2700		4000	
8.	1820		1630	
10.	1170		1320	
13.	960		1000	
14.	300	38235	150	32760

Bei Vergleich der beiden Beetflächen fällt zunächst der hohe Gesamtertrag im allgemeinen auf: rund 38 bezw. 33 Kilo Früchte von einer 12 Quadratmeter großen Fläche im zweiten Erntejahre, (18 Kilo im ersten Erntejahre 1915 nach der im April 1914 erfolgten Neubepflanzung). In diesen Zahlen kommt der reiche Ertrag der verwendeten Sorte *Amerikanische Volltragende* sowie des Erntejahres und die sorgfältige Pflege der Beetflächen zum Ausdruck. Vergleicht man das Erntegewicht nach vorausgegangener H e r b s t d ü n g u n g mit dem Gewicht nach F r ü h j a h r s d ü n g u n g, so bleibt immerhin ein größerer Ertrag zu Gunsten der Herbstdüngung übrig, auch wenn man annehmen will, daß kleinere Unterschiede i n j e d e m F a l l e auftreten müssen und daß diese leicht auch gewisse Witterungsverhältnisse während einer sich über volle vier Wochen erstreckenden Erntezeit beeinflußt werden nüssen.

Ein wesentlich anderes Bild ergibt sich aber, wenn man die Erntegewichte in den ersten zwei Wochen der Erntezeit miteinander vergleicht. Am Ende der ersten Woche hatte die im Herbst gedüngte Beetfläche 6715 g, die im Frühjahr 1916 gedüngte 2890 g, letztere also noch nicht einmal die Hälfte der ersteren ergeben! Am Ende der zweiten Erntewoche sind 24015 g gegenüber 16450 g geerntet worden! A u s d i e s e n Z a h l e n i s t k l a r e r k e n n t l i c h, d a ß d i e N a c h d ü n g u n g i m H e r b s t e 1915 g a n z w e s e n t l i c h a u f e i n e f r ü h e r e R e i f e d e r B e e r e n e i n g e w i r k t h a t.

Wo man Erdbeeren in großen Massen für Konservenzwecke anzieht, mag die mehr oder weniger verfrühte Ernte ohne Bedeutung sein.



10. Bild. Hervorragende Wirkung bei Zwetschen.
Im Sommer 1912 Holzschosse von 1,00—1,50 m Länge. Dann 1913 infolge Umgürtelung nur Kurztriebe und Blattrosetten. Das Bild zeigt die überstarken Schosse von 1912 im Frühjahr 191 in ganzer Länge blütenbedeckt. S. S. 274.

Wenn der Züchter aber die Früchte zur Versorgung des Marktes benötigt, so muß er auf eine Frühreife derselben ein besonderes Gewicht legen, da die Preise im Beginn der Ernte meist doppelt oder dreifach höher stehen als späterhin.

Man könnte einwenden, daß die in e i n e m Erntejahre gewonnenen Zahlen nichts zu sagen haben und erst eine Sprache sprechen, wenn die Ergebnisse von mehreren Jahren hintereinander vorliegen. Da das Ergebnis indessen ganz so ausgefallen ist, als es auf Grund meiner Versuchsarbeiten mit Flieder und anderen Treibgehölzen zu erwarten war,

glaube ich der Praxis einen Dienst zu erweisen, wenn ich die Zahlen sofort zur Veröffentlichung bringe, in der Annahme, meinen Berufsgenossen damit nützen zu können. Es steht jedem Züchter frei, zur Jetztzeit die Probe auf das Exempel zu machen. Nur werden uns freilich die Düngesalze zurzeit nicht überall zur Verfügung stehen, und ihre Anwendung hat auch insofern Vorzüge, als sie wasserlöslich sind und deshalb von den Pflanzen sofort, die entsprechenden Bodenfeuchtigkeitsverhältnisse vorausgesetzt, aufgenommen werden können. Wo die Düngesalze fehlen, kann aber wohl auch mit ähnlichem Erfolge mit einer Jauchedüngung vorgegangen werden. Es möchte im besonderen betont werden, daß bei leichten, sandigen Böden und trockenen Abhängen die Düngung erst Anwendung finden soll, nachdem der Boden durch einen Regen oder auf künstlichem Wege durchfeuchtet worden ist. 8206

Mindestpreise für Obstbäume und Beerensträucher des Bundes Deutscher Baumschulenbesitzer.

Der Bund Deutscher Baumschulenbesitzer veröffentlicht seine im August d. J. festgesetzten nachstehenden neuen Mindestpreise, die gegenüber früheren Preisen mit Rücksicht auf die erhöhten Unkosten erhöht sind.

A. Obstbäume.

	1 St. ℳ	10 St. ℳ	100 St. ℳ
Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Hochstämme, 7—8 cm Umfang	2.—	18.—	170
Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Halbstämme	1.50	13.50	120
Pfirsiche, Aprikosen, Hochstämme, 7—8 cm Umfang	3.50	32.—	—
Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, einjähr. Veredlungen	0.75	6.50	55
Sauerkirschen und Pflaumen, einjährige Büsche	1.25	11.—	100
Pfirsiche, Aprikosen, einjährige Veredlungen	1.50	13.50	120
Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Spaliere 1 Etage und Fächer	2.—	18.—	170
Pfirsiche, Aprikosen, Spaliere 1 Etage und Fächer	2.50	22.50	210
Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Spaliere 2 Etagen und Fächer	3.—	27.—	250
Pfirsiche, Aprikosen, Spaliere 2 Etagen und Fächer	3.50	32.—	300
Äpfel, Birnen, Pyramiden 1 Serie formiert	1.80	16.—	150
Äpfel, Birnen, Pyramiden 2 Serien formiert	3.25	30.—	275
Äpfel, Birnen, Niederstämm. Büsche, zweijährig	1.50	13.50	120
Äpfel, Birnen, Niederstämm. Büsche, 3- und 4jährig	1.80	16.—	150
Äpfel, Birnen, senkrechte Schnurbäume, 2 u. 3jähr.	1.50	13.50	120
Äpfel, Birnen, senkrechte Schnurbäume, 3 u. 4jähr.	2.—	18.—	170
Äpfel, Birnen, wagerechte Schnurbäume, einarm., 2j.	1.80	16.—	150
Äpfel, Birnen, wagerechte Schnurbäume, einarmig, 3 und 4jährig	2.25	20.—	190
Äpfel, Birnen, wagerechte Schnurbäume, zweiarmig, 2jährig	2.25	20.—	190
Äpfel, Birnen, wagerechte Schnurbäume, zweiarmig, 3 und 4jährig	3.—	27.—	250

B. Beerensträucher.

	1 St. ℳ	10 St. ℳ	100 St. ℳ
Himbeeren	0.25	2.—	15
Brombeeren, verpflanzte	0.60	5.50	50
Johannisbeerensträucher, verpflanzte	0.50	4.—	35
Johannisbeeren-Hochstämme, 90 cm und höher	1.50	13.50	120
Stachelbeerensträucher, verpfl.	0.60	5.50	50
Stachelbeeren-Hochstämme, 90 cm und höher	1.60	15.—	140
Haselnüsse in Sorten, verpflanzte Senker (Ableger)	0.75	6.50	60

Die Mindestpreise für Rosen, Ziersträucher, Alleebäume sind gleichfalls erhöht worden.

Sitzung des „Arbeits-Ausschusses“ des Reichsverbandes für den deutschen Gartenbau

am Sonnabend, den 24. Juni 1916 in der Landwirtschaftlichen Hochschule Berlin, Invalidenstraße 42.

Vorsitzender: *A. Lorgus*-Eisenach.

1. Auf die Verlesung des letzten Protokolls vom 18. März wird verzichtet, da den Vertretern aller angeschlossenen Vereine ausführliche Abschriften zugegangen sind.

2. Der „Allgemeine Deutsche Gärtner-Verein“ hat den Antrag auf Aufnahme in den „Reichsverband“ gestellt. Bereits in der Sitzung des „Arbeitsausschusses“ vom 13. November 1915 wurde der Beschluß gefaßt, Gehilfenverbände, die die Aufnahme nachsuchen, aufzunehmen.

Dem Antrag des „Allgemeinen Deutschen Gärtner-Vereins“ wird einstimmig entsprochen.

3. Kassensachen.

Von den Mitgliederbeiträgen für das Jahr 1915 stehen noch drei aus. Die säumigen Zahler sollen befragt werden, welches Verhältnis sie zukünftig zum Reichsverbande einzunehmen gedenken.

Für das Jahr 1916 sind noch 17 Vereinigungen mit dem Mitgliedsbeitrag im Rückstande. Sie sollen zur Zahlung angehalten werden.

Besondere Ausgaben sind an die Kasse nicht herangetreten. Dem Wunsche des Arbeitsausschusses entsprechend, ist Herr *Andreas Voß* gelegentlich zur Unterstützung des Geschäftsführers herangezogen. Der Vertreterin des Generalsekretärs in allen seinen verschie-

denen Ämtern, Fräulein *Schurdel*, ist für die Tätigkeit der letzten 1½ Jahre (Januar 1915 bis Juni 1916) eine einmalige Entschädigung von 200 Mk. bewilligt.

4. Herr *Jung* (Köln) erstattet einen ausführlichen Bericht über den gegenwärtigen Stand des gärtnerischen Lehrlingswesens und seine gesetzliche Regelung. Er geht besonders auf die Auskünfte ein, welche die verschiedenen Landwirtschaftskammern auf Eingaben erteilt haben, und bittet, daß der „Reichsverband" die Regelung des gärtnerischen Lehrlingswesens selbst in die Hand nehmen möge.

Herr *Beyrodt* glaubt, daß sich an der Verfügung der Landwirtschaftskammern und den ihnen angeschlossenen Gärtnereiausschüssen vorerst kaum etwas würde ändern lassen.

Die Deutsche Gartenbau-Gesellschaft bemühe sich seit langem, die „Städtische Fachschule für Gärtner" mit Hilfe des Landwirtschaftsministeriums zu einer staatlich anerkannten auszubauen und hierbei auch Lehrlingsschulen mitzubegründen. Die Sache sei schon recht gefördert, habe aber durch den Krieg eine Unterbrechung erfahren.

Herr *Kube* wünscht, daß die zuständigen Ministerien auf die Tätigkeit des Reichsverbandes erneut hingewiesen würden. Keine Lösung irgend einer gärtnerischen Frage dürfe erfolgen, ohne daß der Reichsverband gehört sei. Die in die Gärtnereiausschüsse der Landwirtschaftskammern gewählten Vertreter des Berufes sollten selbst Anregungen geben, und diese müßten auf dem Instanzenwege oder direkt dem Herrn Minister unterbreitet werden. Wünschenswert sei es, daß der „Reichsverband" allgemeine Leitsätze aufstellte, die für die Berufsvertreter in den Gärtnereiausschüssen maßgebend wären.

Herr *Albrecht* legt die Zusammenhänge des Lehrlingsrechts mit dem allgemeinen Arbeitsrecht dar und dessen Beziehungen zur Gewerbeordnung. Durch die Gewerbeordnungsnovelle vom Jahre 1908, und besonders durch die inzwischen erfolgte Auslegung des in Betracht kommenden Paragraphen, sei das Arbeitsrecht in der Erwerbsgärtnerei als den Bestimmungen der Gewerbeordnung unterstehend zu betrachten. Es liegen dazu u. a. maßgebende Urteile der Oberlandesgerichte Dresden und Kiel sowie des Berliner Kammergerichts vor. Da die Bestimmungen über den Teil der Gewerbeordnung, der sich auf die Handwerkskammern bezieht, nicht ausgeschaltet worden sind, müßten logischerweise auch diese auf die Gärtnerei angewendet werden und demzufolge außer den allgemeinen Bestimmungen über das Lehrlingswesen auch die besonderen für das Handwerk gelten.

Diese Schlußfolgerung sei bisher allerdings nur erst von der Handwerkskammer für das Großherzogtum Oldenburg gezogen und vom Großherzoglich Oldenburgischen Ministerium bestätigt worden.

Auch der Allgemeine Deutsche Gärtner-Verein habe lange Zeit für die Regelung des Lehrlingswesens in Anlehnung an die Handwerkskammern gekämpft. Nachdem jetzt aber das Arbeitsrecht eine grundsätzliche Regelung auf dem Boden der Gewerbeordnung erfahren habe und anzunehmen sei, daß diese nun nicht mehr mit dem Landarbeiterrecht verkoppelt werde, könne man sich schon eher damit befreunden, das gärtnerische Lehrlingswesen im Anschluß an landwirtschaftliche Körperschaften zu regeln. Eine gesetzliche Regelung, wie sie gegenwärtig vom preußischen Landwirtschaftsminister begehrt wird, sei jedoch erst zu erwarten, wenn einmal die den Landwirtschaftskammern angegliederten Gärtnereiausschüsse, die heute rechtlich noch in der Luft schweben und deren Dasein von dem Wohlwollen der betreffenden Kammern abhängt, auf einen gesetzlichen Boden gestellt worden sind. Das sei aber nur durch eine Änderung des preußischen Gesetzes über die Landwirtschaftskammern möglich.

Ein bedenklicher Nachteil sei es, daß die Gesetzgebung jedes Bundesstaates besonders in Bewegung gesetzt werden müßte, während die Regelung auf dem Boden der Gewerbeordnung mit einem Schlage für das ganze Reich Geltung erlangt hätte.

Der „Allgemeine Deutsche Gärtner-Verein", der dem Lehrlingswesen schon immer große Aufmerksamkeit zugewendet habe, werde seine Mitarbeit gern zur Verfügung stellen.

Herr *Bernstiel* wird beim Vorstande des „Verbandes der Handelsgärtner Deutschlands" befürworten, daß das gesamte dort vorhandene Material über das gärtnerische Lehrlingswesen dem Reichsverbande zur weiteren Bearbeitung übergeben wird. Ein kurzer Auszug aus diesem Quellenstoff ist später herzustellen und allen angeschlossenen Vereinen zuzusenden.

Die Angelegenheit wird bis zum Eingang des erwähnten Materials vertagt.

5. Herr *Braun* berichtet über die Tätigkeit des Nachrichtenamtes. Die drei gebildeten Zeitungskreise, durch welche sämtliche Tageszeitungen bei Zusendungen erfaßt würden, seien wiederholt mit Mitteilungen bedacht. Die Aufnahme in der Presse lasse aber recht zu wünschen übrig' trotzdem versucht worden sei, durch einen Briefkopf, welcher alle angeschlossenen Vereinigungen aufführt, ihr zu Gemüte zu führen, welche Verbände hinter dem Nachrichtenamt stünden.

Die schon beginnende Papiernot scheine ihre Schatten voraus zu werfen; es komme aber auch hinzu, daß augenblicklich von gar zu vielen Nachrichtenstellen aus Mitteilungen bei den Redaktionen einlaufen. Es sollen daher zunächst nur wirklich wichtige, die Allgemeinheit interessierende Veröffentlichungen zur Versendung gelangen.

6. Der weitere Ausbau des Reichsverbandes und Satzungsänderungen.

Über diesen Punkt ist zuletzt ausführlich in der Sitzung am 13. November 1915 verhandelt. Damals wurde besonders betont, daß es an der Zeit sei, die innere Organisation zweckentsprechend weiter auszugestalten, damit der „Reichsverband für den Deutschen Gartenbau" nach dem Friedensschlusse voll gerüstet dastehe, um allen Anforderungen gerecht zu werden.

Was die Satzungsänderung betrifft, so steht auf S. 1 der gedruckten Satzung als Fußnote, daß die Abschnitte 4 und 5 nicht länger als bis zum Ablauf des Jahres 1914 in Kraft bleiben, dann aber durch bessere ersetzt werden sollen.

Der „Arbeitsausschuß" erkennt die Not-

wendigkeit einer Satzungsänderung an. Um sie friedlich durchzuführen, sollen alle angeschlossenen Vereinigungen gebeten werden, bis zu einer bestimmten Frist Vorschläge für die geplanten Satzungsänderungen bei dem Vorstand einzureichen.

Dieser wird den eingegangenen Beratungsstoff sichten, bearbeiten, eine neue Satzung im Entwurf herstellen und diesen allen angeschlossenen Vereinen zur Beratung im engeren Kreise unterbreiten.

Darauf wird ein „Satzungsausschuß" die endgültige Feststellung der Fassung vornehmen; er soll aus je einem Vertreter der angeschlossenen Vereinigungen bestehen.

7. Der „Arbeitsausschuß" nimmt Kenntnis von den mancherlei Veröffentlichungen in den Fachzeitschriften über die allgemeine wirtschaftliche Lage der Gärtnerei und beschließt, eine Besprechung dieser Angelegenheit auf einen späteren Zeitpunkt zu vertagen. 8188 *S. Braun.*

Sitzung des „Fürsorge-Ausschusses" des Reichsverbandes für den deutschen Gartenbau

am Sonnabend, den 24. Juni 1916 in Berlin.

Vorsitzender: *Lorgus* (Eisenach).

Vor Eintritt in die Tagesordnung widmet dieser dem Vertreter des Deutschen Gärtner-Verbandes, Herrn *Seidensticker*, der im Westen gefallen ist, Worte ehrenden Angedenkens, begrüßt die Erschienenen und wünscht den Verhandlungen einen guten Verlauf.

1. Auf die Verlesung des letzten Protokolls vom 18. März 1916, das allen Vertretern in Abschrift zugegangen ist, wird verzichtet.

2. Herr *Braun* erstattet Bericht über die Tätigkeit des „Fürsorge-Ausschusses für kriegsbeschädigte Gärtner" seit dem 18. März 1916. Er weist darauf hin, daß noch keine zu lange Zeitspanne seit seinen letzten Mitteilungen verflossen sei, und wesentlich neue Dinge sich auf dem Gebiete der Fürsorge nicht ereignet hätten. Was aber bereits angebaut gewesen sei, habe sich erfreulich weiter entwickelt; aller Orten hätten sich lebendige Kräfte zur Verfügung gestellt, um Großes und Segensreiches für die Dauer zu schaffen.

Der Berichterstatter geht dann näher ein auf die geminderte Bereitwilligkeit Kriegsbeschädigter, sich berufsberaten und unterbringen zu lassen, auf die Verwendungsmöglichkeiten in der Gärtnerei, über die wirklich Brauchbares noch nicht zutage gefördert sei.

Er warnt hierbei vor der Benutzung reklamehafter Bilder und empfiehlt, von der Verwendbarkeit einzelner intelligenter Personen keine Schlüsse auf die Allgemeinheit zu ziehen.

Vom April bis Juni sind vom „Fürsorge-Ausschuß" 21 kriegsbeschädigte Gärtner, zum Teil recht gut, untergebracht. Nicht enthalten sind in dieser Zahl alle die Kriegsbeschädigten, welche im Reiche durch die provinziellen Fürsorgestellen, deren Arbeitsnachweise oder verwandte Organisationen untergebracht worden sind. Die Zahl der offenen Stellen hat sich außerordentlich verringert. Das hat seinen Grund einmal in der Jahreszeit, dann aber auch darin, daß an vielen Orten der Gartenetat ganz wesentlich eingeschränkt ist und man sich mit weniger gut geschulten Kräften behilft. Zurzeit sind beim „Fürsorge-Ausschuß" 40 offene Stellen, für die etwa 18 Bewerber in Betracht kommen. Die Gehaltsansprüche weisen eine steigende Absicht auf.

Die Geneigtheit bei den Arbeitgebern, kriegsbeschädigte Gärtner einzustellen, hat leider keine Steigerung erfahren. Es gewinnt den Anschein, als wenn die Erfahrungen zu keiner Fortsetzung dieses Verfahrens ermutigen.

3. In der Sitzung des „Fürsorge-Ausschusses" am 18. März hatte Herr *Lorgus* nach einem Vortrage von Herrn Stadtgartendirektor *Brodersen* den Antrag gestellt: unter Mitwirkung berufs- und lebenserfahrener Männer Ratschläge und Leitsätze auszuarbeiten, die das Wesen der gesamten Fürsorge für kriegsverletzte Gärtner und auch die Grundsätze für die Errichtung von Kriegerheimstätten enthalten.

Diese Leitsätze sollten dann Behörden, Körperschaften, sowie verwandten Vereinen mit der Bitte unterbreitet werden, sie in besonders einberufenen Versammlungen durch geeignete Berichterstatter zum Vortrag bringen zu lassen und darüber an den Reichsverband zu berichten.

Am 18. April hatte der Vorstand des R. D. G. Herrn *Lorgus* um Mitarbeit bei der Durchführung seiner Anträge und um einen Entwurf der vorgedachten Leitsätze gebeten. Herr *Lorgus* trat nun aber als bestellter Redner bei der Begründung seiner Anträge am 24. Juni ganz wesentlich aus dem ursprünglichen Rahmen heraus. Er forderte unter anderem: eine planmäßige Beschaffung ausreichender Geldmittel für Unterstützung und schleunige Hilfe Kriegsbeschädigter und deren Angehörigen; schleunigere Unterbringung Kriegsbeschädigter durch eine rein gärtnerische Zentralstelle; eine Beratungsstelle für militärische Beurlaubungen und Entlassungen; tätige Mithilfe bei Beschaffung und Ausprobierung künstlicher Glieder; ein Preisausschreiben für eine gärtnerische Mustersiedlung usf.

Im letzten Grunde forderte Herr *Lorgus* innerhalb des gärtnerischen Fürsorgeausschusses eine weitgehende Arbeitsteilung. Das würde die Bildung eines besonderen Beamtenapparates erfordern.

Herr *v. Campe* vermag den Ausführungen von Herrn *Lorgus* nicht zuzustimmen. Er befürchtet, daß durch ihre Verwirklichung die bisher einheitlich im ganzen Reiche durchgeführte Fürsorgeorganisation eine Zersplitterung erfahren müsse, die der Sache unmöglich dienen könne.

Herr *v. Campe* weist im einzelnen nach, daß die von Herrn *Lorgus* geforderten Geldmittel zum größten Teile bereits von den Provinzen, Gemeinden und dem Staate be-

reitstünden; daß die Beschaffung künstlicher Glieder auch heute schon jedem Kriegsbeschädigten ermöglicht sei; daß die Zentralauskunftsstellen und Arbeitsnachweise gut arbeiteten, und überall im Lande Kurse zur Weiterbildung im Fach und zum Umlernen abgehalten würden.

Auch die wichtige Heimstättenfrage sei von ihrer endgültigen Lösung nicht mehr weit entfernt, und es sei Aussicht, alle Einzelbestrebungen auf diesem Gebiete in einen Strom zusammen zu leiten. Er bittet, jede Zersplitterung der Kräfte und Mittel zu vermeiden.

Herr *Bernstiel* stimmt den v. Campeschen Ausführungen voll zu. Er habe straffe, kurze Leitsätze, namentlich über die Errichtung von Kriegerheimstätten, erwartet, nicht aber eine allgemeine Schilderung der gesamten Fürsorgetätigkeit, wie sie das Reich und private Organisationen bereits ausüben. Von einer Geldsammlung rät er dringend ab.

Herr *Echtermeyer* hält die Kriegsbeschädigten für ein ziemlich sprödes Material, bittet aber zu bedenken, daß sie leidende Menschen seien. Er bedauert, daß über die erfolgreiche Bewirtschaftung von Mooren und demgemäß auch über eine erfolgreiche Ansiedlung Kriegsbeschädigter auf ihnen immer noch irrtümliche Ansichten herrschen. Er bittet, sich über die bereits durch Kultivierung von Moor erreichten Erfolge zu unterrichten und nicht mehr zeitgemäße Ansichten richtig zu stellen.

Herr *Braun* weist darauf hin, daß nicht nur die Arbeitsteilung, die Herr *Lorgus* fordere, bereits im ganzen Reiche durchgeführt sei, sondern daß sie auch wiederum ihre Zusammenfassung in dem „Reichsausschuß" gefunden habe. Zurzeit scheine es weniger wichtig, mit neuen Geldsammlungen hervorzutreten, als dadurch Geld zu ersparen, daß man die vorhandenen Organisationen mitbenutze und sich ihnen wiederum zu freiwilliger Mitarbeit zur Verfügung stelle. Das alles sei bisher in schönster Weise geschehen.

Bei den Ausführungen über die Kriegerheimstätten vermisse er „das gärtnerische Gesicht". Über die allgemeinen Grundzüge der Siedlung seien sich alle Beteiligten bereits im klaren. Der „Reichsausschuß" habe selbst einen „Sonderausschuß für Ansiedlung und Wohnungsfürsorge" gebildet; in ihm sei der gärtnerische Fürsorgeausschuß durch einen Abgeordneten vertreten. Die Vorarbeiten stünden bereits kurz vor dem Abschluß.

Herr *Brodersen* stellt die wichtige Frage: Wer von den gärtnerischen Arbeitgebern ist in der Lage, Kriegsbeschädigte einzustellen? Er glaubt, daß dort, wo nur ein Gehilfe beschäftigt wird, die Einstellung Kriegsbeschädigter schwierig sein dürfte; wo aber fünf Gehilfen angestellt sind, müsse schon ein Kriegsbeschädigter Unterkunft finden können. Wer aber zehn und mehr Gehilfen beschäftigt, habe die unabweisbare Pflicht, Platz für mehrere kriegsbeschädigte Gärtner zu beschaffen.

Einer Verwaltung, von der 300 bis 400 Leute im Felde stünden, könne niemals zugemutet werden, unbegrenzt Kriegsbeschädigte einzustellen. Sie habe immer erst die Frage zu prüfen, wieviel Stellen sie für Kriegsbeschädigte aus ihren Reihen freihalten müsse.

Anfragen von militärischen Stellen auf Unterbringung Kriegsbeschädigter werde er in Zukunft den zuständigen Fürsorgestellen, insbesondere dem „Fürsorge-Ausschuß für kriegsbeschädigte Gärtner", Berlin, Invalidenstraße 42, überweisen.

Herr *Busch* hält es für nötig, die Grenzen der gärtnerischen Fürsorge nicht zu weit zu stecken, den staatlichen Stellen mit gutem Rat beizustehen, Erfahrungen über die Verwendungsmöglichkeiten zu sammeln, neue Arbeitsstellen zu schaffen und auf die Berufskollegen einzuwirken, daß sie zur Übernahme neuer Pflichten willig sind.

Herr *Albrecht* stellt den Antrag, hier die Aussprache abzubrechen, die Berichte und Vorträge der Tagesordnung anzuhören und dann erst die allgemeine Besprechung zu eröffnen. Dem wird zugestimmt.

4. Herr *Busch* behandelt eingehend die Frage: „Was ist zu tun, um fortlaufend über geeignete Unterkunftsstellen im ganzen Reich für kriegsbeschädigte Gärtner unterrichtet zu sein?"

Er hält folgende Maßnahmen für angezeigt:

1. Da die Erfahrungen über die Verwendungsmöglichkeiten die Grundlage für eine erfolgreiche Arbeitsvermittlung Kriegsbeschädigter in der Gärtnerei bilden, ist unverzüglich die Sammlung einschlägigen Materials in die Wege zu leiten.
2. Der „Fürsorgeausschuß" muß über alle offenen Stellen für Kriegsbeschädigte laufend unterrichtet sein.
3. Desgleichen über alle Kriegsbeschädigten, welche Stellung suchen. Um dieses zu erreichen, wird empfohlen:
 a) Jeder Arbeitsnachweis der angeschlossenen Vereine ist verpflichtet, jede bei ihm gemeldete offene Stelle an den Berliner Fürsorgeausschuß, als Zentrale, zu melden. Das Recht, am Orte selbst Stellungen zu vermitteln, wird durch diese Nachweise nicht beeinträchtigt.
 Der „Fürsorgeausschuß" gibt in Zwischenräumen alle offenen Stellen durch eine Liste bekannt; diese ist allen Nachweisen und den einzelnen Stellungsuchenden zuzustellen.
 Jeder gärtnerische Stellennachweis hat die Pflicht, die Vermittlungstätigkeit nach Kräften selbst auszuüben, oder doch nach allen Richtungen hin bekannt zu machen.
 b) Die in Fach- und Tageszeitungen angezeigten offenen Stellen für Kriegsbeschädigte sind in einer Vakanzliste aufzuführen und an Stellungsuchende weiterzugeben. Den betreffenden Arbeitgebern ist von der Vermittlungstätigkeit der Zentrale Kenntnis zu geben.
 c) An alle Behörden, Magistrate und Korporationen, an alle größeren Betriebe im Reiche und Privatpersonen ist die Aufforderung zu richten, sich der gärtnerischen Fürsorgezentrale zu bedienen.
 d) Sämtliche Fürsorgeorganisationen im Reiche sind noch besonders auf die Vermittlungstätigkeit aufmerksam zu machen.

e) Das Kriegsministerium soll gebeten werden, die Adressen aller zur Beurlaubung oder Entlassung kommenden kriegsbeschädigten Gärtner der Fürsorgestelle laufend mitzuteilen, um mit ihnen wegen Stellenvermittlung und Versorgung verhandeln zu können.

Es wird beschlossen, diese Leitsätze durch die Geschäftsstelle zur Ausführung zu bringen.

5. Die Verwendungsmöglichkeiten Kriegsbeschädigter in der Gärtnerei. Die Mitglieder des „Fürsorgeausschusses" waren gebeten worden, Ansichten und Erfahrungen, die auf diesem wichtigen Gebiet gemacht seien, bis zum 20. Juni bei der Geschäftsstelle einzureichen. Drei Äußerungen waren erfolgt.

a) Herr *Seidel* (Dresden-Laubegast) ist sehr warm dafür eingetreten, alles aufzuwenden, um kriegsbeschädigte Gärtner dem Beruf zu erhalten. Dadurch würde ihnen einmal die beste Möglichkeit zu ausreichendem Verdienst gegeben, dann aber auch dem Mangel an geschultem Personal gesteuert.

Herr *Seidel* hat einen seiner früheren Leute, der den linken Arm verloren hat, wieder in seinem Betrieb eingestellt; er führt Aufsicht und verwaltet Betriebsgegenstände und wird von Tag zu Tag mit seinem Arbeitsgebiet vertrauter. Herr *Seidel* hält es auch für möglich, Kriegsverletzte in kleineren Betrieben bei richtiger Anstellung und etwas Nachsicht unterzubringen. Er hält es für selbstverständlich, daß die Entlohnung sich nach der tatsächlichen Leistung richte, empfiehlt aber, die Gesamtbezahlung derart zu gestalten, daß dem Kriegsbeschädigten eine etwaige Invalidenrente dadurch erhalten werde.

b) Die Gärtnerkrankenkasse in Hamburg hat mitgeteilt, daß von ihren Mitgliedern annähernd 30 000 im Heeresdienste stehen, von denen bis zur Zeit einige hundert Kriegsbeschädigter wieder in die Kasse aufgenommen wurden.

Die Krankenkasse führt über die Wiederaufnahme Kriegsbeschädigter eine Statistik. Sie ist somit in der Lage, über die Verwendungsmöglichkeiten Kriegsbeschädigter später Aufstellungen zu machen.

Die Krankenkasse stellt jetzt schon besonders fest:

1. Die verschiedenen Arten der Kriegsbeschädigung.
2. Ob die betreffenden Kriegsbeschädigten in ihre früheren Stellungen zurückkehren?
3. Ob sie in Handelsgärtnereien, Baumschulen, Landschaftsgärtnereien, in städtischen oder Privatbetrieben eingestellt worden sind?
4. Ob zum Heeresdienst eingezogene Gärtnereibesitzer wegen der erhaltenen Verletzung ihren Betrieb aufgegeben haben?

Die gärtnerische Krankenkasse hat sich in dankenswerter Weise bereit erklärt, falls eine Beantwortung weiterer Fragen gewünscht wird, ihre Statistik auszudehnen.

c) Herr *Jung* (Köln) betont, daß die Gärtnerei hauptsächlich nur körperlich gesunde Leute beschäftigen könne. Schwerverletzten Gärtnern würde ein Berufswechsel zugemutet werden müssen. Er erwartet nach dem Kriege eine Ausdehnung der Arbeitslosigkeit und befürchtet, daß so manche Stelle eines eingezogenen Gärtners für den bisherigen Inhaber verloren sein wird. Er fragt, was aus den Überzähligen unserer Tapferen werden soll, und richtet die Aufmerksamkeit der Versammlung auf die Schrift des Sozialpolitikers *Peter Bonn*: „Das Arbeitshaus ohne Zwang." Eine Lösung der Frage der Arbeitslosigkeit. (Verlag von *Breer & Thiemann*, Hamm i. Westf. Preis 60 Pf.)

Dem Plan *Bonns* ist der Gedanke an landwirtschaftlich-gewerbliche Großunternehmungen zugrunde gelegt, die in der Nähe der Großstädte zu begründen wären und durch eine Zentrale verbunden sein müßten, ähnlich den Einkaufszentralen großer Warenhäuser. *Bonn* hofft, daß die so zusammenhängenden Arbeitsunternehmen bei richtiger Leitung auf eine hohe Stufe der Ertragsfähigkeit gebracht werden könnten.

Herr *Jung* stellt sich auf die Forderung *Walter Salzmanns*, daß der invalide Krieger nicht Objekt parteipolitischer Agitation sein dürfte, sondern ausschließlich ein Gegenstand der Fürsorge des Staates, aller Parteien und des ganzen Volkes.

6. Herr *S. Braun* erstattet Bericht über die endgültigen Beschlüsse, welche der „Reichsausschuß der Kriegsverletztenfürsorge" über:

a) Berufsberatung und Berufsausbildung,
b) Durchführung der Berufsberatung,
c) Über den Berufsberater selber

gefaßt hat. (Siehe Anlage I.)

Herr *v. Campe* bittet den Fürsorgeausschuß, bei allen seinen Maßnahmen sich seiner besonderen Eigenart als „gärtnerischer Ausschuß" zu erinnern. Dann würde er selten mit den anderen Fürsorgestellen zusammenstoßen und wichtige Spezialarbeit leisten. Der Ausschuß müsse immer wieder seine Bereitwilligkeit, mitzuhelfen und auch Entwürfe und Kostenanschläge zu liefern, betonen. Auch müsse er sich bereit halten, solchen Kriegsverletzten, die aus anderen Berufen stammten, aber Lust und Liebe zur Gärtnerei mitbrächten, das Umlernen zu ermöglichen.

Er empfiehlt die Abfassung eines kurzen, übersichtlichen Flugblattes, um die Tätigkeit des gärtnerischen Fürsorgeausschusses in aller Welt bekanntzumachen.

Es wird beschlossen, dieser Anregung statt zugeben.

Herr *Kube* bittet, zur Aussprache nur wirklich neue Gesichtspunkte zuzulassen.

Herr *Brodersen* fragt an, ob das Stellenvermittlungsgeschäft nicht richtiger laufen würde, wenn alle Fürsorgestellen im Reiche verpflichtet wären, alle sich meldenden kriegsbeschädigten Gärtner an die Berliner Zentralstelle zu verweisen. Ihm wird erwidert, daß man die direkte Mithilfe der auswärtigen Stellennachweise usw. für eine schnelle Unterbringung nicht entbehren könne.

Über die Arten der Stellenvermittlung Kriegsbeschädigter und deren Wert für die

verschiedenen Berufe siehe das Protokoll vom 18. März 1916, Seite 2.

Herr *Steinberg* hat als Berufsberater sehr häufig die Beobachtung gemacht, daß Kriegsbeschädigte einen anderen als ihren Beruf für den besseren ansehen. Dieser Meinung müsse entgegengearbeitet werden. Ein großer Prozentsatz melde sich mit einem Anstellungsschein in dem irrtümlichen Glauben, daß dieser die gleiche Bedeutung wie der Zivilversorgungsschein besitze. Das sei aber durchaus nicht der Fall. Der Anstellungsschein gebe dem Inhaber nur das Recht, sich um eine Stellung zu bewerben, er hat aber keinen Anspruch darauf, eine zu erhalten.

Herr *Kube* hält die Schaffung eines zentralisierten gärtnerischen Arbeitsnachweises für nicht nötig, da schon jetzt überall im Reiche die Vermittlung gut arbeite.

Er empfiehlt, an den *Peter Bonn*schen Vorschlag nur mit größter Vorsicht heranzutreten. Die Regelung der Kriegerheimstättenfrage sei auch in den Provinzen schon weit vorgeschritten. Wichtig sei es, daß die Gärtner in die betreffenden Genossenschaften Vertrauensmänner als sachgemäße Berater entsendeten.

Es wird beschlossen, die Ergebnisse abzuwarten, welche die jüngsten Beratungen des „Sonderausschusses ‚I' für Ansiedlung und Wohnungsfürsorge" des Reichsausschusses zeitigen werden.

Sollten in ihnen gärtnerische Grundsätze nicht genügend zu ihrem Rechte kommen, dann sei immer noch Zeit genug, ein solches Preisausschreiben zu erlassen.

Der Punkt 7 der Tagesordnung: Private Stiftungen für kriegsbeschädigte Gärtner, wird vertagt.

Schluß der Sitzung 3 Uhr.

8189 *S. Braun.*

Bericht zu Punkt 6 des Protokolls über das gesamte Gebiet der Berufsberatung.

Berichterstatter: Herr *S. Braun.*

Meine Aufgabe ist es, Ihnen jetzt über die endgültigen Beschlüsse Mitteilung zu machen, welche der „Reichsausschuß der Kriegsbeschädigtenfürsorge" in seiner Sitzung am 6. Juni d. J. über:

a) Berufsberatung und Berufsausbildung,
b) Durchführung der Berufsberatung,
c) über den Berufsberater selber

für alle bindend gefaßt hat.

Die außerordentlich verdienstvolle Arbeit, die hier im Reichsausschuß von der Gruppe I des Sonderausschusses „g" geleistet worden ist, verdient nach jeder Richtung hin Anerkennung und Dank. Bei der Fülle des Materials empfiehlt es sich, kurz zu sein, und nur das Wesentliche herauszugreifen.

Der Gedankengang der „Leitsätze für Berufsberatung und Berufsausbildung" ist folgender:

1. Die Berufsberatung muß zunächst den Kriegsbeschädigten das sorgenvolle Herz erleichtern. Sie muß ihm zeigen, daß er noch sehr wohl imstande ist, seinen Platz im Wirtschaftsleben auszufüllen, daß er nicht zu befürchten hat, daß sein Arbeitsverdienst nach der Höhe der Rente berechnet wird, und daß auch keinerlei Absicht besteht, die Rente in absehbarer Zeit zu kürzen, daß er in Zukunft durchaus nach seiner Arbeitsleistung bezahlt werden wird, und daß nicht etwa seine Rente bei Festsetzung der Bezahlung mit in Rechnung gestellt werden darf. Denn das Reich gewährt den Kriegsbeschädigten die Renten für die ausgestandenen Leiden und für den Verlust an Lebensgütern, die sie im Dienste des Vaterlandes erlitten haben.

Ebensowenig dürfen die Kriegsbeschädigten als billige Arbeitskräfte, als Konkurrenten, den voll leistungsfähigen Arbeitern gegenüber benutzt werden.

2. Als oberster Grundsatz soll gelten, daß jeder Kriegsbeschädigte, wenn irgendmöglich, seinem alten Berufe zuzuführen ist, seiner vertrauten Arbeitsstätte.

3. Geht das nicht, so soll versucht werden, den Kriegsbeschädigten auf einem Sondergebiet seines Berufes oder einem verwandten Berufe unterzubringen. So kann z. B. ein Zimmermann, der wegen seiner Verletzung nicht mehr auf einem Bau arbeiten kann, dem verwandten Tischlerberufe zugeführt werden, da er hierfür Materialkenntnis und Erfahrung besitzt.

4. Erst wenn alle derartigen Versuche fehlgeschlagen sind, ist der Verletzte einem neuen Berufe zuzuführen.

Der Wunsch vieler Kriegsbeschädigten geht in solchen Fällen dahin, eine feste Anstellung im öffentlichen Dienst zu erhalten. Ihre Verzagtheit oder auch ihre Trägheit läßt sie glauben, daß bei der Bahn oder bei der Post, den Kommunalverbänden oder beim Staate das beste und sicherste Unterkommen sei.

Alle diese öffentlich-rechtlichen Korporationen haben aber die Pflicht, sich nicht mit Kriegsbeschädigten zu überladen, damit sie für diejenigen Kriegsbeschädigten später sorgen können, welche aus ihrem eigenen Betriebe stammen.

5. Von Verlegenheitsberufen, wie Boten- und Portierstellen usw. sind die Kriegsbeschädigten solange abzubringen, als die Gebrauchsfähigkeit ihrer Glieder noch andere Möglichkeiten zuläßt. Besonders vor dem kaufmännischen und Angestelltenberufe ist zu warnen.

6. Der Neigung solcher Kriegsbeschädigten, die vom Lande stammen, aber aus oberflächlicher Kenntnis des Stadtlebens hier ihr Heil erwarten — diesem Hang zum Stadtleben ist entgegenzutreten —, ebenso aber auch dem Umgekehrten, wenn Stadtarbeiter glauben, in ländlichen Siedelungen eine leichte und ausreichende Existenz zu finden.

7. Die Berufsberatung kann nicht im ganzen Reiche über einen Leisten geschlagen werden. Sie hat sich den ländlichen und städtischen Verhältnissen anzupassen. Wo aber für die Berufsberatung Ausschüsse gebildet sind, soll nicht versäumt werden, Arbeitnehmer hineinzuwählen, da sie bei den Arbeitern das größere Vertrauen finden und zur Belehrung und zur Bekehrung der Arbeiter von größtem Werte sind.

Berufsausbildung.

Die Berufsausbildung soll sich auf die gewerblich oder landwirtschaftlich tätigen Schichten der Bevölkerung beschränken. (Industrielle, gewerbliche, landwirtschaftliche Arbeiter, selbständige kleine Handwerker, Landwirte, Kaufleute.)

Was die sogenannten akademischen Berufe angeht, sowie die Berufsausbildung kriegsbeschädigter Offiziere, so bleibt eine Regelung dieser Fragen durch den Reichsausschuß vorbehalten.

Die vorbereitende Ausbildung hat einen dreifachen Zweck:

a) einen heiltechnischen, der neben der ärztlichen Behandlung eine Besserung der Gebrauchshemmungen der Gliedmaßen erstrebt,
b) einen ethischen, indem er den Beschädigten seelisch aufrichtet,
c) einen praktischen, indem er ihm Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt.

Sie sucht diesen dreifachen Zweck zu erreichen durch praktische Arbeit in Arbeitsstuben und im Gartenbau und in der Landwirtschaft, sowie durch Unterricht.

Für die garten- und landwirtschaftlichen Arbeiten sind natürlich zunächst die vom Lande stammenden Arbeiter heranzuziehen.

Der Unterricht kann sich für mangelhaft Vorgebildete auch auf eine Auffrischung des Schulwissens erstrecken, soll aber möglichst fachliche Grundlagen haben.

Gewarnt wird dringend vor dem vielerorts schon eingeführten Schreibmaschinenunterricht, der nur als wünschenswerte Ergänzung eines anderen Berufes anzusehen ist.

Für die rein berufliche Ausbildung handelt es sich um Weiterführung oder Umlernung. Hierfür wird eine ganze Anzahl guter, die Organisation betreffender Maßnahmen festgelegt.

Die Mithilfe der Arbeitgeberverbände und der Gewerkschaften ist dringend geboten.

Gewarnt wird vor dem an einigen Orten eingeführten Fernunterricht. Derartige Fernkurse erscheinen, abgesehen beim Sprachunterricht, zwecklos.

Leitsätze für die Durchführung der Berufsberatung.

1. Die Berufsberatung ist eine Aufgabe der bürgerlichen Kriegsbeschädigtenfürsorge. Das heißt also, nicht der militärischen. Sie bedarf wohl der Unterstützung durch die Lazarette und Ersatztruppenteile. Es bestehen aber schwerwiegende Bedenken dagegen, daß die militärischen Organe ohne Fühlung mit der bürgerlichen Fürsorge beratend oder berufsberatend auftreten.

Denn die Aufgabe der gesamten Berufsberatung kann es doch nur sein, den Kriegsbeschädigten die Wege zu weisen, auf welchen sie ins Berufsleben zurückkehren können. Dazu sind neben Welterfahrung auch umfassende Kenntnisse auf wirtschaftlichem, fachlichem und sozialem Gebiete erforderlich. Die militärischen Organe sollten sich daher darauf beschränken, den Kriegsbeschädigten die Wege zur bürgerlichen Fürsorge zu zeigen und zu ebnen.

2. Die Berufsberatung soll in der Regel für jeden Kriegsbeschädigten von Amts wegen eingeleitet werden; man solle nicht warten, bis der Kriegsbeschädigte von selbst kommt oder auch nicht kommt.

Deshalb soll die Berufsberatung sich aber nicht aufdrängen. Durch Vereinbarung mit militärischen Stellen soll versucht werden, zu erreichen, daß jeder Fall den Fürsorgestellen bekannt wird. Hierzu ist eine Erhebung, am besten durch einen einheitlichen Fragebogen, notwendig.

Die Auslegung des Begriffes „Kriegsbeschädigter“ ist möglichst weit zu fassen. Auch Unlustige soll man nicht sofort aufgeben.

3. Die Berufsberatung muß so frühzeitig eingeleitet werden, als es die Verhältnisse des einzelnen Falles irgendwie gestatten.

Unter allen Umständen sollte sie vor der Entlassung aus dem Lazarett geschehen. Erfolgt sie erst später, ist ihr Nutzen wesentlich beeinträchtigt.

4. Schon in den Lazaretten kann die Umgebung des Kranken wichtige Vorarbeiten für die Berufsberatung leisten. Sie kann die Kriegsbeschädigten namentlich psychisch günstig beeinflussen, sie kann Mutlose aufrichten, Unlustige ermuntern, Vorurteile zerstreuen und falsche Hoffnungen rechtzeitig beseitigen.

5. Die Berufsberatung findet am besten in der Heimat statt. Daher ist grundsätzlich eine Überführung des Kriegsbeschädigten in Heimatlazarette herbeizuführen.

Das Wort Heimat ist hierbei in natürlichem Sinne zu verstehen; Heimat bezeichnet den Ort, mit welchem der Beschädigte nach seinem bisherigen Lebensgang am engsten verknüpft ist.

Eine Beratung aus der Ferne oder in die Ferne kann höchstens Vorarbeit oder Notbehelf sein.

6. Innerhalb eines Fürsorgebezirks soll eine gewisse örtliche Zentralisierung der Berufsarbeit angestrebt werden. Diese kann durch Verlegung der Kriegsbeschädigten in Sammellazarette wesentlich gefördert werden.

Der Berufsberater soll möglichst nur mit Leuten aus einer Gegend zu tun haben, deren wirtschaftliche Verhältnisse ihm hinreichend vertraut sind. Darum ist es wünschenswert, daß die Bezirke der Sammellazarette mit Fürsorgebezirken zusammenfallen.

7. Die Einrichtung von Invalidenschulen ist zu fördern; das sind Anstalten, in welchen Gelegenheit zu praktischer, körperlicher Berufsarbeit der verschiedensten Art geboten ist.

Dort kann unter den Augen des Berufsberaters praktisch klargestellt werden, was der einzelne beruflich zu leisten imstande ist.

Für Gärtner und Landwirte bedarf es eigener Einrichtungen dieser Art, möglichst auf dem Lande.

8. Die Berufsberatung soll sich nicht in einem einzigen Akte erledigen. Der Berater muß vielmehr einen regen und ungezwungenen Verkehr mit den Kriegsbeschädigten unterhalten und sein Vertrauen gewinnen.

9. Die Berufsberatung soll zum alten Beruf oder einem nahe verwandten hinleiten. Das Erlernen eines neuen Berufes soll nur ganz ausnahmsweise und nur bei noch jungen Leuten empfohlen werden.

10. Den gesundheitlichen und gewerbehygienischen Anforderungen ist in jeder Weise Rechnung zu tragen.

11. Die Berufsberatung kann nur Ratschläge erteilen, keine Befehle; daher soll auf vernünftige Wünsche und Nei-

gungen der Kriegsbeschädigten eingegangen werden. Der Berufsberater soll nicht Vormund, sondern Freund des Verletzten sein.

12. Unter Umständen muß auch der Berufsberater mit den Angehörigen des Kriegsbeschädigten, insbesondere mit der Ehefrau, Fühlung nehmen.

13. Die Berufsberatung muß stets so gefördert werden, daß die Aufnahme der Berufsarbeit unmittelbar an die Entlassung aus dem Heeresverbande anschließen kann. Jedes Zwischenstadium bildet eine große Gefahr, da der Verletzte sonst leicht in Mutlosigkeit und Verbitterung verfällt.

14. Der Berufsberater muß auch mit denjenigen Organen in Fühlung stehen, welchen die Stellenvermittelung obliegt und umgekehrt.

15. Die Berufsberatung muß auch über den Krieg und über die erste Erledigung des Falles hinaus für den Beschädigten bereitstehen.

16. Niemals darf nach Schablone gearbeitet werden; die Berufsberatung muß sich nach Form und Wesen den Bedürfnissen des einzelnen Falles anschließen.

Der Berufsberater selber.

Die Beratungen über den Berufsberater selber haben noch nicht zum Abschluß gebracht werden können, weil sich zwei Meinungen scharf gegenüberstanden, deren Zusammenführung bisher noch nicht gelang.

Die einen fordern einen berufsmäßigen, hauptamtlichen Berufsberater.

Die anderen glauben auf einem ehrenamtlichen Berufsberater bestehen zu müssen.

Je nachdem man sich für die eine oder andere Art entscheidet, muß auch die ganze Organisation aufgebaut werden.

Um den noch herrschenden Zwiespalt zur Einheit zu führen, ist ein Sonderausschuß aus zwölf Herren gebildet, der die Angelegenheit spruchreif machen soll.

Das ist in kurzen großen Zügen der Inhalt jener Bestimmungen, die von dem betreffenden „Sonderausschuß für Berufsberatung" des Reichsausschusses herausgearbeitet und in der Sitzung am 6. Juni 1916 angenommen wo den sind. Ihre sinngemäße Befolgung wird unseren Kriegsbeschädigten reichen Segen bringen.

Anwesenheitsliste.

1. *Albrecht,* Allgemeiner Deutscher Gärtner-Verein. 2. *Barth,* Stadtgartendirektor, Deutsche Gesellschaft für Gartenkunst. 3. *Bernstiel,* Gärtnereibesitzer, Verband der Handelsgärtner Deutschlands. 4. *Beyrodt,* Kgl. Ökonomierat, Deutsche Gartenbau-Gesellschaft. 5. *Bluth,* Kgl. Gartenbaudirektor, Deutsche Gartenbau-Gesellschaft. 6. *Brodersen,* Stadtgartendirektor, Deutsche Gärtnerei-Berufsgenossenschaft. 7. *Braun*, Generalsekretär, Deutsche Gartenbau-Gesellschaft. 8. *Felix Buch,* Stadtobergärtner, Verband ehemaliger Proskauer. 9. *Busch,* Allgemeiner Deutscher Gärtner-Verein. 10. *von Campe,* Zentralstelle für Kriegsbeschädigtenfürsorge in Hannover. 11. *Dietze,* Kgl. Hoflieferant, Deutsche Gartenbau-Gesellschaft. 12. *Echtermeyer,* Kgl. Ökonomierat, Kgl. Gärtnerlehranstalt Dahlem. 13. *Hallervorden,* Gartenarchitekt, Vereinigung ehemaliger Wildpark-Dahlemer. 14. *Hübner,* Kgl. Hoflieferant, Vereinigung der gärtnerisch. Fachpresse und Verband Deutscher Blumengeschäftsinhaber. 15. *Hülser,* Deutscher Gärtner-Verband. 16. *Jung,* Städt. Obergarteninspektor, Verband Deutscher Privatgärtner. 17. *Kettlitz*, Gärtnereibesitzer, Verband der Handelsgärtner Deutschlands und Verband Deutscher Gemüsezüchter. 18. *Kridde,* Allgemeiner Deutscher GärtnerVerein. 19. *Kube,* Stadtgartendirektor, Deutsche Gesellschaft für Gartenkunst. 20. *Lorgus,* Deutscher Pomologen-Verein. 21. *Moraht,* Bürgermeister a. D., Deutscher Verein für ländliche Wohlfahrts- und Heimatpflege. 22. *Müller,* Baumschulenbesitzer, Langsur, Verband der rheinischen Obst- und Gartenbau-Vereine. 23. *Steinberg,* Allgemeiner Deutscher Gärtner-Verein. 24. *Völler,* Deutscher Gärtner-Verband. 25. *Wendland,* Bund Deutscher Baumschulenbesitzer. 8186

Obsternte und Obsthandel.

Berliner Marktbericht vom 17. August.

Birnenpreise bedeutend zurückgegangen. Böhmische Birnen *Salander* kosteten Sonnabend, 12. Aug., 63—65 Mk. 50 Kilo, am 17. 48—50 Mk. Auch andere Sorten sind billiger geworden. 8255

Frankfurt a. M., 12. August. Geschäft sehr lebhaft. Von aller Frühe an Drängen an Obst- und Gemüseständen. Obstmarkt nimmt seit Schluß der Erdbeerernte bei weitem nicht mehr so großen Platz ein; dies verschuldet nur die Grenzsperre von Bayern, Baden, Hessen, Württemberg. Alles Obst kam von der Bergstraße und vom Odenwald, oberen Maintal, Rheinhessen, Oberhessen, den nächstgelegenen Württemberger Bezirken, die in anderen Jahren den Frankfurter Markt regelmäßig reich beschickten, fehlte jede Sendung. Mit dem kleinen Teil, den die Stadtverwaltung dort ankauft und in Halle 4 wieder verkauft, wird in einer Großstadt nur ein kleiner Teil der großen Menge der Käufer befriedigt. Deshalb überall viel zu hohe Preise, die überall gleich hoch sind, weshalb man kaufen muß, wenn man nicht leer ausgehen will.

Äpfel in Mengen, z. T. schöne aber noch unreif. Unsere bekannten Frühäpfelsorten fehlten ganz. Die unreifen Äpfel wurden von manchen Verkäufern als Frühäpfel angeboten, die bald reif sein sollten, um dadurch zum Kauf anzuregen, aber es waren keine Frühäpfel. Preis 25—40 Mk. für 50 Kilo. Ein großer Teil des Obstes noch viel zu unreif für den Markt. Obstzüchter fürchten Höchstpreise, die in Tageszeitungen gefordert werden, und sie wollen die z. Z. herrschenden hohen Preise noch ausnutzen. Dies trifft auch für Birnen zu. Reif waren schon *Röm. Schmalzb.*, auch schon *Gute Luise*, Preis 25—40 Mk. Für große Mengen angebotener ganz kleinfrüchtiger Birnen wurden auch 40 Mk. verlangt. Am stärksten vertreten großfrüchtige Pflaumen: *rote Kaiserpfl.*, *violette Jerusalempfl.*, *Königin Viktoria, Zimmers Frühzwetsche.* Ferner eine Anzahl kleinfrüchtige Sorten. Preis für alle Sorten, gleichviel ob groß oder klein,

60 Mk. für 50 Kilo. Reineclauden, nur kleine Mengen, 48 Mk., Mirabellen, ebenfalls wenig, 60 Mk., Frühzwetschen 60 Mk., Pfirsiche, sehr wenig und nicht sehr schön, 100 Mk. für 50 Kilo. Weintrauben aus Treibhäusern 1.50 Mk., ½ Kilo die ersten Weinbergstrauben 1 Mk., die ersten Preiselbeeren 80 Pfg.

Gemüse reichlich, Frühkartoffeln 6 Mk., fehlten, in der Vorwoche noch im Überfluß vorhanden. Es sind große Mengen durch schlechte Behandlung und zu weiten Versand verdorben. 8217

Obstversorgung in Baden. In Nr. 9 der Marktberichte des D. P.-V. ist unter Karlsruhe ein Auszug aus den Stadtverordnetenverhandlungen veröffentlicht, der geeignet ist, ein ganz falsches Bild über die badische Obstversorgung zu geben. Es sei deshalb folgendes hierzu mitgeteilt: Die von der Großh. Regierung eingerichtete Versorgungsregelung fungiert gut. Es bestehen in Baden fast für alle Obstarten Höchstpreise und da bei dem Umstande, daß in anderen Bundesstaaten die Preise für dieselben Obstarten zur Zeit erheblich viel höher waren, mußte eine Versorgungsregelung zur Verhütung der unbeschränkten Abwanderung des Obstes eintreten. Gleichwohl versuchten anfangs Händler mit allen Mitteln das Obst der Versorgung der badischen Städte zu entziehen, um für sich hohe Gewinne zu erzielen. So kam es, daß in der Kirschenzeit der Bedarf der badischen Städte nur ungenügend gedeckt werden konnte, bald aber besserte sich dies, indem es der Geschäftsstelle der Badischen Obstversorgung gelang, immer größere Mengen des angebotenen Obstes zu erfassen. Heute ist die Geschäftsstelle in der Lage, den Bedarf der badischen Städte an Äpfeln, Birnen und Zwetschen vollständig zu decken und erhebliche Mengen dieses Obstes der Reichsstelle für Obst und Gemüse und im Benehmen mit dieser, außerbadischen Städten zu liefern. 8256

Der geschäftsführende Direktor.

Frühe Tomaten. Regen und Kälte haben in diesem Jahre die Tomatenernte verzögert und ihren Fruchtansatz verringert. Ich war deshalb überrascht, als ich am 29. Juli in der Gärtnerei von *Weigelt u. Co.* in Erfurt einige Tomatensorten sah, die schon reichlich große Früchte zeigten, von denen die ersten sich röteten. Ich erhielt vierzehn Tage später am 15. August von Herrn *Weigelt* eine Probe von *Erste Ernte* und *Schöne von Lothringen.* Herr *Weigelt* schreibt dazu: „Nach den letzten warmen Augusttagen sind die ersten Ansätze schnell zur Reife gelangt. Die ersten reifen Früchte hatten wir bisher, wie schon in allen früheren Jahren von der Sorte *Erste Ernte*, dann folgte *Schöne von Lothringen.*

Die Früchte sind glatt ohne Rippen, und sehr wohlschmeckend. 8246 *Lorgus.*

Herr *Weigelt* in Erfurt schreibt, daß er, trotz des in Thüringen sehr ungünstigen, bisher fast ununterbrochen kalten und regnerischen Wetters, am 20. August fünf Zentner bester reifer Früchte seiner Tomaten geerntet hätte, die ausschließlich zur Samengewinnung bestimmt sind. 8246

Reichszuschuß zum Ausgleich der Kartoffelpreise. Nach den neuerdings gefaßten Entschließungen übernimmt das Reich ein Drittel des Schadens, der den Gemeinden entsteht, wenn Kartoffeln im Kleinhandel zu folgenden Preisen verkauft werden:

vom 16. Juli bis 10. August 9 Pfg.
vom 11. August bis 20. August . . 8 Pfg.
vom 21. August bis 15. September . 7 Pfg.
vom 16. Septemb. bis 30. September 6 Pfg.

Voraussetzung für den Reichszuschuß ist, daß die restlichen zwei Drittel von anderer Seite getragen werden. Der Zuschuß wird gewährt für die in den einzelnen Zeitabschnitten im Kleinhandel nachweislich abgesetzten Mengen, jedoch höchstens für eine Menge von 1½ Pfd. auf den Tag und den Kopf der ortsanwesenden Bevölkerung. Von der Beschränkung auf Minderbemittelte und Kriegerangehörige wird abgesehen. (WTB.) 8242

Aus der Schweiz wird berichtet, daß die zahlreichen Geleise, die sonst mit deutschen Güterzügen dicht besetzt waren, infolge der Schwierigkeiten, die der Schweiz von Frankreich, England usw. bereitet werden, leer stehen. Obstzüchter wird es interessieren, daß durch diese Unterbrechung der Markt in Zürich und wahrscheinlich auch die Märkte anderer Städte in der Schweiz plötzlich ein großes Überangebot von Obst- und Gemüse zeigen, wodurch die dortigen Obst- und Gemüsezüchter sehr geschädigt werden. 8263

Aus Holland. Die Ausfuhr von Erbsen und von braunen und weißen Bohnen aus den Niederlanden ist unter gewissen Bedingungen erlaubt. Für eingemachtes Gemüse ist in den Niederlanden die Ausfuhr bewilligt. 8244

Beantragtes Ausfuhrverbot für Preiselbeeren in Schweden. Der Lebensmittelausschuß der Stadt Stockholm hat den Erlaß eines Ausfuhrverbots für Preiselbeeren beantragt und dabei darauf hingewiesen, daß die diesjährige Beerenernte in Schweden hinter dem Durchschnitt zurückbleiben dürfte. Soweit der Ernteertrag den Bedarf in Schweden übersteigen sollte, könnten Ausfuhrbewilligungen erteilt werden.

Gegen den Erlaß eines Ausfuhrverbots für Preiselbeeren haben sich inzwischen die Handelskammern von Norrbotten und Mästerbotten ausgesprochen. U. a. haben sie darauf hingewiesen, daß die Möglichkeit einer Veredelung der Beeren in Schweden selbst geringer seien als je, da die Vorräte an Zucker knapp und die Zuckerpreise hoch seien. Auch könnten die Aussichten der Preiselbeerernte in den beiden nördlichsten Provinzen Schwedens als günstig angesehen werden.

8245 (Nach Stockholms Dagblad.)

Englischer Marktbericht.

London, 15. August 1916. Obst und besseres Gemüse im Covent Garden Markt sehr rege. Erbsen und Kartoffeln treffen in großen Mengen ein. Nachfrage nach Obst in London groß, in den Provinzialstädten weniger, weil Preise zu hoch. Zufuhren von frühen Tafeläpfeln: *Schöner von Bath* 14—18 Mk. (40 Pfd.-

Kiste), *Gladstone* mäßig, Küchenäpfel knapp. Australische Äpfel in allen Sorten vertreten, guter Absatz noch Kiste 40 Pfd. 9—14 Mk. Frühe Birnen nur mäßig angeboten. Zufuhr französischer Birnen steht gegenüber voriger Jahre zurück, Kisten von 42—64 Früchten 12—14 Mk. Englische Frühpflaumen: *Early Rivers*, *Czar* und *Orleans* im Preise höher als im Vorjahre. Erste Viktoriapflaumen nächste Woche erwartet, Preise werden wahrscheinlich hoch sein. Französische Reineclauden (25 Pfd. = ½ Sieve) 9.50 Mk., spanische 14—17 Mk. Angebote noch schwach. Kanarische Bananen steigen im Preise. Stachelbeeren nur noch *White Lion* ½ Sieve = 25 Pfd. 7—7.50 Mk. Kartoffeln 50 Kilo 5—7 Mk. Zufuhr ist geringer als im Vorjahre. In erster Augustwoche des Vorjahres 8900 Zentner und in derselben Woche d. J. 5480 Zentner eingeführt. Zwiebeln in derselben Woche des Vorjahres 72 227 Bushel, in diesem Jahre auf 168 400 Bushel gestiegen. Kartoffeleinfuhr: Juni 1915 wurden aus Holland nach England 90 Zentner Kartoffeln, im Juni dieses Jahres keine Kartoffeln nach England verschickt. Von Frankreich in demselben Zeitabschnitte 1915 355 230 Zentner und 1916 102 669 Zentner.

Große Gärtnereibesitzer, Gemüse- und Obstzüchter in England haben Reklamationen eingereicht, um vom Heeresdienst befreit zu bleiben. Zumeist hat man die Antragsteller auf 3 bis 6 Monate zurückgestellt.

In England beschäftigt man sich mit der Frage, wie man die 32 000 deutschen und österreichischen Zivilgefangenen beschäftigen kann. Sie sollen Ödländereien urbar machen und auch im Obst- und Gartenbau arbeiten. Viele sind dagegen, weil sie befürchten, daß Spionage getrieben wird. Man glaubt in England immer noch, daß es den englischen Gefangenen in Deutschland sehr schlecht ergeht.

Ausfuhr australischer Äpfel nach England. Aus Tasmanien 1914 838 878, 1915 401 478, 1916 810 929 Kisten; aus Viktoria 1914 354 214, 1915 5000, 1916 401 171 Kisten. Man erkennt hieraus die geringe australische Obsternte im Jahre 1915. 8238

Amerika. Die Canada Pacific-Eisenbahn hat für mehr als 10 000 000 Dollars Obst in den Staaten Westamerikas für ihre Speisewagen, Hotels und Dampfer gekauft. Der erste Waggon wurde aus Kalifornien mit Kirschen verladen. Er enthielt 2285 Kollis, die durch eine Fruchtauktionsgesellschaft für 5400 Dollar versteigert war. 8254

Gesetzliche Bestimmungen.

Verordnung über die Verarbeitung von Obst.

Vom 5. August 1916.

Auf Grund der Verordnung über Kriegsmaßnahmen zur Sicherung der Volksernährung vom 22. Mai 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 401) wird verordnet:

§ 1

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst kann Bestimmungen über die gewerbsmäßige Verarbeitung von Obst zu Obstkonserven, Obstwein und Obstbranntwein erlassen.

§ 2

Obstkonserven dürfen nur mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen m. b. H. in Berlin, Obstwein darf nur mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Weinobst-Einkauf und -Verteilung m. b. H. in Berlin abgesetzt werden.

Auf Marmeladen, die mit Genehmigung der Gesellschaft abgesetzt werden, finden die vom Reichskanzler durch Bekanntmachung vom 14. Dezember 1915 (Reichs-Gesetzbl. S. 817) festgesetzten Höchstpreise für Marmeladen keine Anwendung.

§ 3

Verträge über den Erwerb von Äpfeln, Pflaumen und Zwetschen zur Herstellung von Obstkonserven dürfen nur mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen, Verträge über den Erwerb von Äpfeln und Birnen zur Herstellung von Obstwein dürfen nur mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Weinobst-Einkauf und -Verteilung abgeschlossen werden.

Der Genehmigung bedarf es gleichfalls zur Erfüllung bereits abgeschlossener Verträge. In solche Verträge kann die Kriegsgesellschaft als Erwerber eintreten. Der Eintritt erfolgt durch Erklärung gegenüber dem Veräußerer. Der Veräußerer kann die Gesellschaft zur Abgabe einer Erklärung über den Eintritt unter Setzung einer Frist, die mindestens 5 Tage betragen muß, auffordern. Lehnt die Gesellschaft den Eintritt ab oder erklärt sie sich nicht innerhalb der Frist, so gilt der Vertrag als aufgehoben.

Über Streitigkeiten, die sich aus den Vorschriften des vorstehenden Absatzes ergeben, entscheidet endgültig ein Schiedsgericht von drei Personen, von denen eine durch die Gesellschaft, die zweite durch den zur Lieferung von Obst Verpflichteten, der Obmann durch die Reichsstelle für Gemüse und Obst ernannt werden. Das Nähere über das Verfahren bestimmt die Reichsstelle für Gemüse und Obst.

Der Reichskanzler kann die Vorschriften im Abs. 1 bis 3 auch für andere Obstarten für entsprechend anwendbar erklären.

§ 4

Wer Obstkonserven, Obstwein oder Obstbranntwein herstellt oder absetzt, hat der Reichsstelle für Gemüse und Obst und der zuständigen Kriegsgesellschaft (§ 2) auf Verlangen über die Beschaffung der Rohstoffe, über deren Verarbeitung und über den Absatz der Erzeugnisse Auskunft zu geben.

§ 5

Die Kriegsgesellschaften (§ 2) können den Herstellern von Obstkonserven, Obstwein und Obstbranntwein, die mit ihrer Genehmigung

Obst erwerben, sowie Personen, die ihre Erzeugnisse mit ihrer Genehmigung absetzen, Beiträge zur Deckung der Unkosten der Gesellschaft auferlegen.

§ 6

Die Kriegsgesellschaften (§ 2) unterstehen der Aufsicht des Reichskanzlers. Sie sind insbesondere an seine Anweisungen bezüglich der Regelung des Erwerbes von Obst und des Absatzes der Erzeugnisse sowie der Preise gebunden.

§ 7

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst kann Ausnahmen von den Vorschriften dieser Verordnung zulassen.

§ 8

Die Vorschriften dieser Verordnung finden auf Hersteller von Obstkonserven, deren Erzeugung im Jahre nicht mehr als 100 Doppelzentner beträgt, und auf Hersteller von Obstweinen, die im Jahre nicht mehr als 150 Doppelzentner Obst verarbeiten, keine Anwendung.

§ 9

Mit Gefängnis bis zu einem Jahre und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1. wer den auf Grund des § 1 erlassenen Bestimmungen der Reichsstelle für Gemüse und Obst zuwiderhandelt;
2. wer entgegen der Vorschrift des § 2 Obstkonserven oder Obstwein ohne Genehmigung der zuständigen Kriegsgesellschaft absetzt;
3. wer entgegen der Vorschrift des § 3 Obst erwirbt;
4. wer eine nach § 4 verlangte Auskunft nicht in der gesetzten Frist erteilt oder wissentlich unvollständige oder unrichtige Angaben macht.

§ 10

Im Sinne dieser Verordnung gelten

1. als Obstkonserven: Kompottfrüchte, Dunstobst, Obstmus, Obstmark, Belegfrüchte, kandierte Früchte, Marmeladen, Gelees, Fruchtsäfte, Fruchtsirupe, Obstkraut und Dörrobst;
2. als Obstwein: Most und Wein aus Obst außer aus Weintrauben;
3. als Obstbranntwein: Likör und Branntwein aus Obst außer aus Erzeugnissen der Weintraube.

Halbfabrikate stehen den Enderzeugnissen gleich.

Bei Streitigkeiten, ob ein Erzeugnis als Obstkonserve, Obstwein oder Obstbranntwein anzusehen ist, entscheidet die Reichsstelle für Gemüse und Obst endgültig. Sie ist ferner befugt, die Begriffsbestimmung im Abs. 1 zu ergänzen.

§ 11

Die Vorschrift im § 2 dieser Verordnung tritt bezüglich der Obstkonserven mit dem 15. August 1916, bezüglich des Obstweins mit dem 15. September 1916 in Kraft. Im übrigen tritt die Verordnung mit dem Tage der Verkündung in Kraft. Die Verordnung über vorläufige Maßnahmen zur Regelung des Verkehrs mit Gemüse und Obst vom 25. Juli 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 744) wird bezüglich des Obstes aufgehoben. 8220

Berlin, den 5. August 1916.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.

Dr. *Helfferich.*

Bekanntmachung.

Nach § 2 der Verordnung vom 5. August 1916, Reichs-Gesetzbl. S. 911 unterliegt der Absatz von Obstkonserven und Marmeladen (§ 10) unserer Genehmigung.

Den Verkauf von Obstkonserven (Kompottfrüchten, Dunstobst, Obstmus, Obstmark, Belegfrüchten, kandierten Früchten, Gelees, Fruchtsäften, Fruchtsirupen, Obstkraut, Dörrobst) im Sinne des § 10 der Verordnung vom 5. August 1916 mit Ausnahme von Marmeladen geben wir bis auf weiteres frei.

Den Verkauf von Marmeladen Sorte II, III, IV und V geben wir bis auf weiteres zu den vom Reichskanzler festgesetzten Höchstpreisen und Bedingungen — Bekanntmachung vom 14. Dezember 1915, Reichs-Gesetzbl. S. 817 — frei.

Zur Herstellung von Marmelade Sorte I werden wir demnächst eine beschränkte Menge Zucker den Fabriken zur Verfügung stellen.

Die Preise für 50 Kilo Marmelade Sorte I dürfen nachstehende Sätze nicht übersteigen:

I. Herstellergrundpreise einschließlich Verpackung in Gefäßen von 10 bis einschließlich 15 kg:

Erdbeer-Marmelade	für	50 kg	. . M.	90.—
Himbeer-	,,	,, 50 ,,	. . ,,	90.—
Johannisb.-	,,	,, 50 ,,	. . ,,	75.—
Kirsch-	,,	,, 50 ,,	. . ,,	75.—
Heidelbeer-	,,	,, 50 ,,	. . ,,	70.—
Stachelbeer-	,,	,, 50 ,,	. . ,,	65.—
Pflaumen od. Zwetschen-	,,	,, 50 ,,	. . ,,	43.—

Bei Lieferung einschließlich Verpackung in anderen als 10 bis 15 kg-Verpackungen dürfen folgende Zuschläge genommen werden:

1) bei Verpackung in Fässern oder sonstigen Gefäßen über 15 kg für 50 kg M. 2.—
2) bei Verpackung in Gefäßen von 5 bis einschließlich 10 kg für 50 kg ,, 4.—
3) bei Verpackung in Gefäßen von 2,5 kg für 50 kg ,, 8.—
4) bei Verpackung in Blechdosen von 1 kg und in Blechdosen von 0,5 kg und in Hartpappdosen von 0,5 kg für 50 kg ,, 16.—
5) bei Verpackung in Gläsern von ungefähr 0,5 kg Inhalt für 50 kg ,, 20.—

Die Herstellerpreise für Marmelade Sorte I treten am 15. August 1916 in Kraft.

II. Die Kleinhandelspreise dürfen für 0,5 kg die folgenden Sätze nicht übersteigen:

1) beim Verkauf von pfundweise ausgewogener Ware für:

Erdbeer-Marmel.	f. 0,5 kg	Reingew.	M.	1.40
Himbeer-	,, ,, 0,5 ,,	,,	,,	1.40
Johannisb.-	,, ,, 0,5 ,,	,,	,,	1.08
Kirsch-	,, ,, 0,5 ,,	,,	,,	1.08

Heidelb.-Marmel. f. 0,5 kg Reingew. M. 1 02
Stachelbeer- „ „ 0,5 „ „ „ 0.93
Pflaumen od.
Zwetschen- „ „ 0,5 „ „ „ 0.64

2) beim Verkauf in Blecheimern oder sonstigen Gefäßen von 10 bis einschließlich 15 kg für:

Erdbeer-Marmel. f. 0,5 kg Bruttogew. M. 1.15
Himbeer- „ „ 0,5 „ „ „ 1.15
Johannisb.- „ „ 0,5 „ „ „ 0.95
Kirsch- „ „ 0,5 „ „ „ 0.95
Heidelbeer- „ „ 0,5 „ „ „ 0.90
Stachelbeer- „ „ 0,5 „ „ „ 0.82
Pflaumen od.
Zwetschen- „ „ 0,5 „ „ „ 0.53

3) beim Verkauf in Gefäßen von 5 bis einschließlich 10 kg für

Erdbeer-Marmel. f. 0,5 kg Bruttogew. M. 1.20
Himbeer- „ „ 0,5 „ „ „ 1.20
Johannisb.- „ „ 0,5 „ „ „ 1.—
Kirsch- „ „ 0,5 „ „ „ 1.—
Heidelbeer- „ „ 0,5 „ „ „ 0.95
Stachelbeer- „ „ 0,5 „ „ „ 0.87
Pflaumen- od.
Zwetschen- „ „ 0,5 „ „ „ 0.58

4) beim Verkauf in Gefäßen von 2,5 kg für:

Erdbeer-Marmel. f. 0,5 kg Bruttogew. M. 1.25
Himbeer- „ „ 0,5 „ „ „ 1.25
Johannisb.- „ „ 0,5 „ „ „ 1.05
Kirsch- „ „ 0,5 „ „ „ 1.05
Heidelbeer- „ „ 0,5 „ „ „ 1.—
Stachelbeer- „ „ 0,5 „ „ „ 0.92
Pflaumen- od.
Zwetschen- „ „ 0,5 „ „ „ 0.63

5) beim Verkauf in Blecheimern und Blechdosen von 1 kg, in Blechdosen von 0,5 kg und in Hartpappdosen von 0,5 kg für:

Erdbeer-Marmel. f. 0,5 kg Bruttogew. M. 1.35
Himbeer- „ „ 0,5 „ „ „ 1.35
Johannisb.- „ „ 0,5 „ „ „ 1.15
Kirsch- „ „ 0,5 „ „ „ 1.15
Heidelbeer- „ „ 0,5 „ „ „ 1.10
Stachelbeer- „ „ 0,5 „ „ „ 1.02
Pflaumen- od.
Zwetschen- „ „ 0,5 „ „ „ 0,73

6) beim Verkauf in Gläsern von ungefähr 0,5 kg Inhalt für:

Erdbeer-Marmelade für das Glas . . M. 1.40
Himbeer- „ „ „ „ . . „ 1.40
Johannisb.- „ „ „ „ . . „ 1.20
Kirsch- „ „ „ „ . . „ 1.20
Heidelbeer- „ „ „ „ . . „ 1.15
Stachelbeer- „ „ „ „ . . „ 1.07
Pflaumen- od.
Zwetschen- „ „ „ „ . . „ 0.78

Die Kleinhandelspreise für Marmelade Sorte I treten am 15. August 1916 in Kraft; soweit noch Vorräte von Marmelade der Sorte I am 15. August 1916 vorhanden sind, dürfen diese bis zum 1. September 1916 zu den seitherigen Preisen abgesetzt werden.

Rhabarbermarmelade darf vom 15. August 1916 ab als Marmelade der Sorte I nicht mehr hergestellt und vom 1. September 1916 ab als Marmelade der Sorte I nicht mehr in den Verkehr gebracht werden. Von den Herstellern darf Rhabarber nur zur Herstellung von Marmelade der Sorten III, IV und V verwendet werden.

Vorstehende Preise sind nach Anhörung der Sachverständigen-Kommission sowie mit Zustimmung des Bevollmächtigten des Reichskanzlers festgesetzt worden.

Berlin, Kochstr. 6, 14. August 1916.

Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen m. b. H.

8248 *Hartwig.*

Verordnung über die Verarbeitung von Gemüse.

Vom 5. August 1916.

Auf Grund der Verordnung über Kriegsmaßnahmen zur Sicherung der Volksernährung vom 22. Mai 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 401) wird verordnet:

§ 1

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst kann Bestimmungen über die gewerbsmäßige Verarbeitung von Gemüse zu Gemüsekonserven, Sauerkraut und Dörrgemüse erlassen.

§ 2

Gemüsekonserven dürfen nur mit Genehmigung der Gemüsekonserven-Gesellschaft m. b. H. in Braunschweig, Sauerkraut darf nur mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Sauerkraut m. b. H. in Berlin, Dörrgemüse dürfen nur mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Dörrgemüse m. b. H. in Berlin abgesetzt werden.

§ 3

Verträge über den Erwerb von Weißkohl zur Herstellung von Sauerkraut dürfen nur mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Sauerkraut, Verträge über den Erwerb von Weißkohl, Rotkohl, Wirsingkohl, Mohrrüben und Karotten zur Herstellung von Dörrgemüse dürfen nur mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Dörrgemüse abgeschlossen werden.

Der Genehmigung bedarf es gleichfalls zur Erfüllung bereits abgeschlossener Verträge. In solche Verträge kann die Kriegsgesellschaft als Erwerber eintreten. Der Eintritt erfolgt durch Erklärung gegenüber dem Veräußerer. Der Veräußerer kann die Gesellschaft zur Abgabe einer Erklärung über den Eintritt unter Setzung einer Frist, die mindestens zehn Tage betragen muß, auffordern. Lehnt die Gesellschaft den Eintritt ab oder erklärt sie sich nicht innerhalb der Frist, so gilt der Vertrag als aufgehoben.

Über Streitigkeiten, die sich aus den Vorschriften des vorstehenden Absatzes ergeben, entscheidet endgültig ein Schiedsgericht von drei Personen, von denen eine durch die Gesellschaft, die zweite durch den zur Lieferung von Gemüse Verpflichteten, der Obmann durch die Reichsstelle für Gemüse und Obst ernannt werden. Das Nähere über das Verfahren bestimmt die Reichsstelle für Gemüse und Obst.

Der Reichskanzler kann die Vorschriften im Abs. 1 bis 3 für andere Gemüsearten für entsprechend anwendbar erklären.

§ 4

Wer Gemüsekonserven, Sauerkraut oder Dörrgemüse herstellt oder absetzt, hat der Reichsstelle für Gemüse und Obst und der zuständigen Kriegsgesellschaft (§ 2) auf Verlangen über die Beschaffung der Rohstoffe, über deren Verarbeitung und über den Absatz der Erzeugnisse Auskunft zu geben.

§ 5

Die Kriegsgesellschaften (§ 2) können den Herstellern von Gemüsekonserven, Sauerkraut und Dörrgemüse, die mit ihrer Genehmigung Gemüse erwerben, sowie Personen, die ihre Erzeugnisse mit ihrer Genehmigung absetzen, Beiträge zur Deckung der Unkosten der Gesellschaft auferlegen.

§ 6

Die Kriegsgesellschaften (§ 2) unterstehen der Aufsicht des Reichskanzlers. Sie sind insbesondere an seine Anweisungen bezüglich der Regelung des Erwerbes von Gemüse und des Absatzes der Erzeugnisse sowie der Preise gebunden.

§ 7

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst kann Ausnahmen von den Vorschriften dieser Verordnung zulassen.

§ 8

Die Vorschriften dieser Verordnung finden auf Hersteller von Gemüsekonserven, deren Erzeugung im Jahre nicht mehr als 50 Doppelzentner an Faßbohnen und an sonstigen Gemüsekonserven nicht mehr als 5000 handelsübliche Normaldosen von 900 Kubikzentimeter Inhalt beträgt, auf Hersteller von Sauerkraut, deren Erzeugung im Jahre nicht mehr als 10 Doppelzentner beträgt, und auf Hersteller von Dörrgemüse, die Dörrgemüse nur für den eigenen Haushalt herstellen, keine Anwendung.

§ 9

Mit Gefängnis bis zu einem Jahre und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1. wer den auf Grund des § 1 erlassenen Bestimmungen der Reichsstelle für Gemüse und Obst zuwiderhandelt;
2. wer entgegen der Vorschrift des § 2 Gemüsekonserven, Sauerkraut oder Dörrgemüse ohne Genehmigung der zuständigen Kriegsgesellschaft absetzt;
3. wer entgegen der Vorschrift des § 3 Gemüse erwirbt;
4. wer eine nach § 4 verlangte Auskunft nicht in der gesetzten Frist erteilt oder wissentlich unvollständige oder unrichtige Angaben macht.

§ 10

Im Sinne dieser Verordnung gelten

1. als Gemüsekonserven: Gemüsekonserven in luftdicht verschlossenen Behältnissen, sowie Faßbohnen;
2. als Dörrgemüse: künstlich getrocknetes Gemüse.

Halb abrikate stehen den Erzeugnissen gleich.

Bei Streitigkeiten, ob ein Erzeugnis als Gemüsekonserve, Sauerkraut oder Dörrgemüse anzusehen ist, entscheidet die Reichsstelle für Gemüse und Obst endgültig. Sie ist ferner befugt, die Begriffsbestimmungen im Abs. 1 zu ergänzen.

§ 11

Die Vorschrift im § 2 dieser Verordnung tritt mit dem 15. August 1916 in Kraft. Im übrigen tritt die Verordnung mit dem Tage der Verkündung in Kraft. Die Verordnung über vorläufige Maßnahmen zur Regelung des Verkehrs mit Gemüse und Obst vom 25. Juli 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 744) wird bezüglich des Gemüses aufgehoben.

Berlin, den 5. August 1916.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.

8221 Dr. *Helfferich.*

Auf Grund des § 2 der Verordnung vom 5. August 1916 über die Verarbeitung von Gemüse bestimmt die Gemüse-Konserven-Kriegsgesellschaft, m. b. H. in Braunschweig, daß Gemüsekonserven einschließlich Faßbohnen bis auf Weiteres ohne Genehmigung der Kriegsgesellschaft im Einzelfalle abgesetzt werden dürfen. Die Konservenfabriken dürfen jedoch von nun an nur solche Gemüsekonserven in Dosen absetzen, die den Namen der Hersteller tragen. Die Kleinhändler dürfen auf die Kleinhandelspreise, die auf Grund der Verordnung vom 26. Mai d. J. auf den Dosen angebracht werden müssen, die ortsüblichen Verbrauchsabgaben (Oktroi und dgl.) aufschlagen.

Braunschweig, den 14. August 1916.

Gemüse-Konserven-Kriegsgesellschaft m. b. H.

8257 Braunschweig. Dr. *Kanter.*

Auf eine Anfrage bei der Reichsstelle für Gemüse und Obst in Berlin, ob Höchstpreise für Zwetschen und Äpfel festgesetzt wären, erhielten wir die telegraphische Antwort: „Höchstpreise für Zwetschen und Äpfel von hier aus nicht festgesetzt, Reichsgemüse“.

Personalien.

Kreisobstbauinspektor *Schäfer*, Mainz, wurde das hessische Kriegsehrenzeichen für umfangreiche Arbeiten auf dem Gebiete der Kriegsfürsorge verliehen. 8259

Auszeichnungen und Beförderungen.

F. Heydemann, Leutnant d. R., Stettin, erhielt in den Kämpfen vor Verdun das Eiserne Kreuz I. Klasse.

John, R., Vizefeldwebel, Baumschulenbesitzer in Bruckhöh bei Rakwitz, Posen, hat das Eiserne Kreuz erhalten.

Wiehler, Carl, aus Janowitz Bez. Bromberg, wurde zum Unteroffizier befördert.

Es fiel für das Vaterland:

Kampmann, Anton, Borken i. W.

Berichtigung. In Heft 16, S. 268 v. 15. Aug. der D. O.-Z. ist veröffentlicht, daß die Klostergärtnerei Sornzig, Bez. Leipzig, 1700 Ztr. Johannisbeeren geerntet hätte. Es wird uns mitgeteilt, daß die Johannisbeerernte aber 2200 Ztr. betrug.

Hinweis. Diesem Hefte liegt Flugblatt Nr. 60 der Kaiserl. Biol. Anstalt: „Die Brennfleckenkrankheit der Bohnen und Erbsen von Geh. Reg.-Rat Dr. *Appel*“, bei.

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Zeichnet die fünfte Kriegsanleihe!

Der Krieg ist in ein entscheidendes Stadium getreten. Die Anstrengungen der Feinde haben ihr Höchstmaß erreicht. Ihre Zahl ist noch größer geworden. Weniger als je dürfen Deutschlands Kämpfer, draußen wie drinnen, jetzt nachlassen. Noch müssen alle Kräfte, angespannt bis aufs Äußerste, eingesetzt werden, um unerschüttert festzustehen, wie bisher, so auch im Toben des nahenden Endkampfes. Ungeheuer sind die Ansprüche, die an Deutschland gestellt werden, in jeglicher Hinsicht, aber ihnen muß genügt werden. Wir **müssen** Sieger bleiben, **schlechthin, auf jedem Gebiet,** mit den Waffen, mit der Technik, mit der Organisation, nicht zuletzt auch mit dem Gelde!

Darum darf hinter dem gewaltigen Erfolg der früheren Kriegsanleihen der der fünften nicht zurückbleiben. Mehr als die bisherigen wird sie maßgebend werden für die fernere Dauer des Krieges; auf ein finanzielles Erschlaffen Deutschlands setzt der Feind große Erwartungen. Jedes Zeichen der Erschöpfung bei uns würde seinen Mut beleben, den Krieg verlängern. Zeigen wir ihm unsere unverminderte Stärke und Entschlossenheit, an ihr müssen seine Hoffnungen zuschanden werden.

Mit Ränken und Kniffen, mit Rechtsbrüchen und Plackereien führt der Feind den Krieg, Heuchelei und Lüge sind seine Waffen. Mit harten Schlägen antwortet der Deutsche. Die Zeit ist wieder da zu neuer Tat, zu neuem Schlag. Wieder wird ganz Deutschlands Kraft und Wille aufgeboten. Keiner darf fehlen, jeder muß beitragen mit allem, was er hat und geben kann, daß die neue Kriegsanleihe werde, was sie unbedingt werden muß:

Für uns ein glorreicher Sieg, für den Feind ein vernichtender Schlag! 8330

Kriegsarbeit des D. P.-V. Für die Herstellung von reinen, wohlschmeckenden und haltbaren Obstdauererzeugnissen, die schon unmittelbar nach Anfang des Krieges in der Fabrik von *Mors u. Co.* in Allendorf a. d. Werra begonnen und seitdem fortgesetzt worden ist, bitten wir die Mitglieder des D. P.-V. auch in diesem Jahre um ihre Unterstützung, entweder durch kostenlose Zusendung von Obst aller Art — auch gutes, haltbares Fallobst — oder durch Geld. Es ist durch die Hilfe unserer Mitglieder möglich gewesen, daß in beiden vorangegangenen Jahren sehr große Mengen Obstdauererzeugnisse von der Firma *Mors* in uneigennützigster Weise für den D. P.-V. hergestellt werden konnten, die sämtlich an Verwundetenlazarette kostenlos abgegeben worden sind. Wir haben darüber in der D. O.-Z. ausführlich berichtet und wir werden nach Beendigung der diesjährigen Arbeit einen weiteren Bericht folgen lassen. Es sind dem D. P.-V. unendlich viele Dankschreiben von Generalärzten, Heeresverwaltung, verschiedenen Kommandostellen, Feld- und Reserve-Lazaretten und auch von vielen Ärzten und Verwundeten zugegangen; aber auch die Mitglieder des D. P.-V. sind durch etwa 2000 Sendungen von Fruchtmus und anderen Obstdauererzeugnissen bedacht worden und haben ihre Freude und ihren Dank dafür in überaus zahlreichen Briefen kundgegeben. Der Inhalt dieser Briefe wird nach Eintritt des Friedens zusammengestellt und veröffentlicht werden.

Besondere Frachtbriefe, um freiwillige Gaben frachtfrei nach Allendorf zu schicken, werden für diesen Zweck gern allen zugeschickt, die unsere Arbeit unterstützen wollen. Wir wissen, daß die Mitglieder des D. P.-V. auch von anderen Seiten viel in Anspruch genommen werden, um die Sorgen und die Not, die durch den Krieg herbeigeführt sind, zu mildern. Wir wissen aber auch, daß unsere Mitglieder trotzdem gern, jeder nach seinen Kräften, weiter zu helfen bereit sind und wir hoffen, daß unsere Bitte keine vergebliche sein wird. 8315

Wucherpreise für Obst. Wir verweisen auf die Aufsätze der Herren *Zorn* in Hofheim a. T. und *Ahrens* in Baden-Baden, die in diesem Hefte, S. 296—299, veröffentlicht sind. Es sind uns aus Mitgliederkreisen und auch von anderen Seiten Klagen über Obstpreise mitgeteilt, die in jeder Beziehung berechtigt sind. In Berlin z. B. sind in den letzten Wochen für ein halb Kilo Pflaumen und Zwetschen 50 bis 80 Pfg. und auch noch darüber, für recht mäßige *Gravensteiner* 1.40 Mk., für *Williams Christbirnen* II. Ware 80 bis 90 Pfg., für *Gute Luise* 60 bis 80 Pfg., für sehr mäßige, auch im Aussehen und Geschmack mangelhafte, kleine und mittelgroße Birnen 50 bis 70 Pfg. gefordert worden, trotzdem in der gleichen Zeit die Zufuhren in Berlin so groß

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach“ und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

waren, daß die Waggons lange auf ihre Entladung warten und zum Teil wegen Überlastung der Geleise an der Zentralmarkthalle, auf dem Schlesischen Bahnhof ausgeladen werden mußten.

Die in dem heutigen Hefte veröffentlichten Aufsätze geben Gründe für diese ungewöhnlichen und tatsächlich auch unberechtigten Obstpreise an, die in größtem Widerspruch zu den Preisen stehen, die im vergangenen Kriegsjahre gefordert wurden. Es ist nicht zu bestreiten, daß zum Teil auch die Obstzüchter Schuld hieran tragen, denn ähnlich wie in Berlin werden auch überall, im besonderen auch in Mittel- und Kleinstädten Preise gefordert, an die man nicht glauben möchte, wenn man sie nicht durch eigene Beobachtung oder auf Grund zuverlässiger Berichte erfahren hätte.

Das Kriegsernährungsamt hat zwar zur Zeit auf die Festsetzung von Höchstpreisen für Obst und Gemüse, Zwetschen ausgenommen, verzichtet; es ist aber, wie wir aus dem Munde des Herrn Präsidenten Exz. *v. Batocki* erfahren haben, sehr möglich, daß Höchstpreise verordnet werden, sobald die Preislage fortgesetzt die gleiche Höhe behält oder gar noch höher wird. Diese Verordnung kann jeden Tag erlassen werden und sie würde in solchem Falle sofort in Kraft treten. Es ist deshalb dringend notwendig, daß die Obstzüchter sich auf mäßige, den Zeitverhältnissen Rechnung tragende Preise beschränken. 8306

Unreifes Obst. Auf allen Märkten sieht man seit Wochen schon große Mengen vollständig unreifen Obstes. Dieser Übelstand begann mit den Zwetschen, die oft noch nicht halbreif gepflückt worden sind, und er setzt sich bei den Äpfeln fort. Späte Herbst- und Wintersorten werden schon jetzt gepflückt und auf die Märkte gebracht, unter der Begründung, daß sie sonst gestohlen würden, aber wahrscheinlich noch mehr deshalb, weil die Pächter oder Besitzer der Obstbäume fürchten, daß die Preise die jetzige ungewöhnliche Höhe später nicht mehr behalten und daß Obsthöchstpreise eingeführt werden.

Eine Hauptschuld hat die Jagd der Händler und Aufkäufer nach Obst aller Arten. In den großen Obstbaubezirken werden die Obstzüchter selbst auf den Feldern von den Händlern bestürmt, ihr Obst jetzt zu ernten und zu verkaufen. In Wiesbaden ist die Polizeibehörde angewiesen worden, die Märkte scharf auf unreifes Obst zu überwachen, weil schon vielfach schwere Gesundheitsschädigungen durch den Genuß unreifen Obstes eingetreten sind. Es ist die höchste Zeit, daß überall gegen diesen Unfug, der uns des besten Dauerobstes beraubt und gleichzeitig die Gesundheit schädigt, eingeschritten wird. 8309

Unreife Zwetschen. Wir hatten an die maßgebende Reichsstelle in Berlin schon Ende Juli, anfangs August den dringenden Antrag gestellt, daß die Ernte völlig unreifer Zwetschen gesetzlich verboten werden möge. Wir erhielten damals viele Klagen darüber, daß Zwetschen nicht etwa, wie es für sehr reichtragende Bäume sehr nützlich oder notwendig sein kann, nur ausgepflückt sondern vollständig abgepflückt wurden, um die sehr hohen Zwetschenpreise auszunutzen. Von einzelnen Verwaltungsbehörden, z. B. von dem Oberpräsidenten für die Provinz Sachsen war schon anfangs Juli eine Polizeiverordnung erlassen, nach der grüne, nicht reife Zwetschen nicht feil gehalten, verkauft oder sonst in den Verkehr gebracht werden durften und Zuwiderhandlungen würden mit Geldstrafen bis zu 60 Mk. bestraft werden. Es ist ein Unfug, während der Kriegszeit grüne und halbausgewachsene Zwetschen abzupflücken, weil dadurch bis zu 50% des Erntegewichtes verloren, die Güte der Zwetschen nicht halb so gut ist und sie bei ihrer Verwendung sehr viel mehr Zucker kosten, an dem es doch wahrlich überall fehlt. Zwetschen werden erst süß, wenn sie reif sind. Aber darauf ist es den Aufkäufern nicht angekommen. Sie haben in vielen Fällen Bauern und Obstzüchter durch Überredung und durch die ungewöhnlich über alles Maß hohen Preise gezwungen, die unreifen Zwetschen zu pflücken und zu verkaufen. 8308

Holunderbeeren reifen

und sie müssen bis zur letzten im Haushalt verwendet werden. Grüne Holunderbeeren werden in Essig und Salzwasser haltbar gemacht und als Holunderkapern gebraucht. Aus den reifen Beeren lassen sich die wohlschmeckendsten Holundersuppen — auch mit anderen Obstarten vermengt — herstellen, ferner kocht man Holunderbrei, Holundermus, Holunderkompott, Holundergelee, Holundersaft, und bereitet auch Holunderlikör und Holunderwein daraus. Auch Essig kann man aus den Holunderbeeren herstellen. Wir veröffentlichen nachstehend einige Anweisungen für die verschiedenartigen Zwecke. Jede erfahrene Hausfrau wird aber auch schon ohne diese sie zu gebrauchen verstehen, und zwar in derselben Art wie sie andere Früchte, z. B. Zwetschen, Heidelbeeren und Beerenobst verwertet.

Holunderbeersuppe. Holunderbeeren geben vollreif abgestreift eine wohlschmeckende Suppe. Sie werden mit dem nötigen Wasser, 1 Nelke und einem kleinen Stück Zimt eine Weile gekocht, durch ein Sieb gerührt und durch Weizen- oder Kartoffelmehl verdickt. Man gibt Zucker und Salz nach Geschmack daran und läßt die Suppe nochmals aufkochen.

Holunderbeeren werden bei uns auf folgende Weise haltbar gemacht: Die Beeren werden abgestreift, abgewaschen und in Flaschen gefüllt, mit abgekochtem Wasser übergossen, zugekorkt und zugebunden, hierauf in ein nicht zu heißes Ofenrohr gelegt, am besten auf Holzunterlage. Sie bleiben darin so lange, bis sie vollständig zusammengefallen sind und werden zuletzt mit Siegellack verschlossen.

Das Fliederkompott ist die gebräuchlichste Verwendungsart der Holunderbeeren (von *Sambucus nigra*). Sie werden von den Stengeln abgestreift, gewaschen, mit dem nötigen

Zucker, dessen Menge sich nach dem persönlichen Geschmack und der Quantität der Beeren richtet, versetzt. Schließlich ist zur Verbesserung des Geschmackes die Beigabe von zerteilten, süßen, reifen Pflaumen anzuraten. Zuletzt gibt man etwas Wasser dazu und zerkocht die Fruchtmasse bei mäßigem Feuer zu Brei. Um sie noch zu verdicken, werden dann Semmelbrösel beigefügt. Das Kompott ist darauf durch ein Sieb zu streichen. Es schmeckt kalt am besten. Man kann es auch in Einmachegläser oder Steingutkrüge füllen und diese sterilisieren; so läßt es sich jahrelang aufbewahren.

Das Flieder- oder Holundermus wird auf folgende Weise bereitet. Die von den Stielen befreiten Beeren sind zu waschen und mit wenig Wasser unter fleißigem Rühren vollständig zu zerkochen. Darauf treibt man den Brei durch ein Haarsieb oder preßt ihn durch ein Tuch. Der gewonnene Saft wird zu gleichen Teilen geläutertem Zucker versetzt, nochmals aufgekocht, darauf in kleine Töpfe oder Flaschen gefüllt, die zu verbinden oder zu verkorken sind. Starkes Einkochen verträgt das Mus nicht, es wird sonst bitter. Bei reichlichem Zuckerzusatz ist dasselbe auch gar nicht notwendig, weil die Zuckerung zur Konservierung vollständig genügt Das Mus findet zur Fliedersuppe im Winter Verwendung.

Mus von Holunderbeeren. Die reifen entstielten Beeren von Holunder (*Sambucus nigra*) werden weichgekocht, durch ein Haarsieb getrieben und mit einem dem Geschmack entsprechenden Zuckerzusatz von etwa 300 Gramm für den Liter Beeren so weit eingekocht, bis ein Holzlöffel stehen bleibt. Während der ganzen Dauer der Zubereitung ist stets umzurühren, damit das Mus nicht anbrennt. Dies Mus hat einen ganz vortrefflichen Geschmack und ist auch eines der besten schweißtreibenden Mittel. Dabei sind die Beeren, die bisher leider nur zu selten benutzt wurden, sehr billig, wenn nicht umsonst zu haben, so daß dies Mus sehr billig zu bereiten ist.

Sollte bei längerer Aufbewahrung Mus und Marmelade in Gärung übergehen, was aber nur sehr selten vorkommt, so bringe man die Gefäße — nach Entfernung von Talg und Papier — in einen Bratofen, heize diesen an, lasse sobald der Inhalt der Töpfe oder Gläser kocht, das Feuer ausgehen und die Gefäße im geschlossenen Bratofen erkalten. Sollen Mus und Marmelade für länger als ein Jahr aufbewahrt werden, so muß diese Arbeit ganz entschieden im Frühjahr nach der Zubereitung vorgenommen werden.

Vor Zubereitung der Holunderbeeren müssen sie stets gewaschen werden.

Holunderbeermus oder -Marmelade. Hat man größere Mengen von Holunderbeeren, so kann man dieselben auch zu Mus einkochen; man verfährt dabei ganz so, wie es beim Einkochen von Pflaumenmus geschieht. Man gibt die abgezupften Beeren in einen Messingkessel, tut Zucker nach Belieben hinzu und kocht nun unter fortwährendem Rühren auf ganz schwachem Feuer die Masse gehörig ein. In Steintöpfe getan und nach dem Erkalten verbunden, hält sich das Mus vorzüglich. Sehr wohlschmeckend wird dasselbe, wenn man zur Hälfte Pflaumen oder Zwetschen dazu nimmt. Das Einkochen muß natürlich so lange fortgesetzt werden, bis der Brei ziemlich dickflüssig geworden ist (sich schwer rühren läßt). Er muß sich gut auf Brot streichen lassen. Zu langes Kochen ist natürlich auch von Übel, da dann die erkaltete Masse in der Art der Obstpasten fest wird.

Holunderbeergelee. Man übergießt die Früchte mit siedendem Wasser, um die Saftabsonderung zu erleichtern und um damit sogleich das nötige Abwaschen durchzuführen. Sobald das Wasser abgekühlt ist, nimmt man die Beeren heraus und bringt sie in die Presse oder in einen Sack, um den Saft auszupressen, den man sofort in einen kupfernen oder messingnen Kessel bringt, der auf ein lebhaftes Feuer gesetzt wird. 1 Liter Saft wird mit etwa 1 Kilo Zucker oder weniger richtig eingekocht und in der bekannten Weise aufbewahrt.

Vollkommen reife (nicht überreife) Früchte sind durchaus vorzuziehen. Die nicht ausgereiften erkennt man daran, daß sich an den einzelnen Dolden noch rote oder gar grüne Beeren zeigen.

Eine Vorratssauce, die hauptsächlich zu Fischgerichten gebraucht wird, läßt sich gleichfalls aus den reifen Beeren herstellen. Man läßt die mit gutem, heißem Weinessig übergossenen Beeren in einer verkorkten Flasche am Herd einige Stunden ziehen, seiht ihn dann ab, gibt kleingeschnittene Schalotten, Nelken, Ingwer, Pfeffer, Macis dazu und stellt die Flasche gut verkorkt an einem warmen Ort zum Ziehen auf.

Der gewöhnliche Holunder ist unser genügsamster Strauch, der in jedem, selbst noch im ärmsten Boden, in jeder Lage gedeiht; er trägt fast regelmäßig jährlich unzählige Dolden schwarzer Beeren, die leider in Deutschland bisher viel zu wenig gesammelt und verbraucht worden sind. Die aus den Beeren hergestellten Suppen zählen zu den wohlschmeckendsten und sie sind der Gesundheit sehr zuträglich. Man darf deshalb keine Holunderbeeren ungenützt verkommen lassen und man muß die Sträucher im kommenden Herbst und Frühling überall in großer Zahl anpflanzen. Wir werden über die Vermehrungsart des Holunders und seine zweckmäßige Anpflanzung demnächst weiteres berichten.

Sonnenblume Helianthus annuus l.

In Deutschland ist sie fast nur als Zierpflanze beliebt, in Amerika hat man ihren großen Nutzen erkannt und baut sie deshalb jetzt in großem Maßstabe an. Nach Mitteilungen amerikanischer, im Staate Kansas ansässiger Farmer, welche sich die Ausnutzung aller Teile der Pflanze nunmehr sehr angelegen sein lassen, kann ein Hektar Land mit 60 000 Sonnenplumenpflanzen besetzt werden, welche gegen 70 Hektoliter Samen ergeben, aus denen unschwer an 15 Hektoliter Öl gewonnen werden können. Die Körner, welche bei uns nur als Vogelfutter benutzt werden, haben einen Ölgehalt gleich dem der Leinsaat, dabei besitzt das Öl alle die wertvollen Eigenschaften und den guten Geschmack des

Olivenöls, brennt in Lampen gut, ohne zu rußen, eignet sich auch vorzüglich zur Ölmalerei, da es schnell trocknet und das Reißen der Farbe verhindert. Der leichte, markreiche Stamm enthält eine Bastfaser, die man in Amerika auch als Gespinstfaser mit Glück anzuwenden versucht hat, wobei der amerikanische Maschinenbau der neuen Kultur sofort zur Hilfe gekommen ist und praktische Ölpressen und Maschinen zur Verarbeitung der Bastfaser konstruiert hat.

Neuerdings hat man die nützliche Pflanze noch einer ganz anderen Industrie dienstbar gemacht, indem man fand, daß die Bastteile und Baststengel auch ein ganz vorzügliches Papier ergeben, so daß eine Fabrik zu Salina fast nur dieses Rohmaterial verarbeitet, welches ein sehr zähes weiches Papier und Pappen ergibt und sich wegen seines geringen Gummigehaltes auf den Papiermaschinen sehr glatt und fehlerfrei verarbeiten lassen soll, so daß sogar eine in Salina erscheinende Zeitung, „The Daily Republican" auf Sonnenblumenpapier gedruckt wird, welches durch die Billigkeit seiner Herstellung nunmehr auch mehrere andere Fabriken zur Aufnahme dieser Fabrikation veranlaßt hat.

Wenn man also sieht, daß der Amerikaner es nicht verschmäht, das bei uns als Zierpflanze benutzte Gewächs in beschriebener Weise zu verwerten und zunutze zu machen, warum sollte man nicht auch einmal in Deutschland auf unfruchtbarem Boden, sonst nichts einbringenden Bodenstrecken die Sonnenblumenkultur im Großen versuchen, da doch ein Risiko nicht vorhanden und mindestens die Samen ohne Zweifel in beschriebener Weise verwertbar sind? (Aus: *Semmler*, Die gesamte Obstverwertung.) 8295

Die Obstmarktberichte des D. P.-V. erscheinen regelmäßig wöchentlich. Mitglieder, die die Berichte zu erhalten wünschen, wollen dies der Geschäftsstelle des D. P.-V. mitteilen.

Die in Heft 12 der D. O.-Z. 1916 veröffentlichten zehn Gebote über die häusliche Obstverwertung zur Kriegszeit mit Angaben über die Verwendung von Benzoesäure, Ameisensäure zur Frischerhaltung von Marmeladen, Säften u. a. m. und von Saccharin an Stelle von Zucker werden auf Wunsch kostenlos zugeschickt.

Ferner werden, so weit Vorrat reicht, kostenlos abgegeben:

Sonderdrucke mit Ratschlägen über die beste Verwendung von Kali für Obstbäume. *Huber*-Oberzwehren: Das Kali und die hauptsächlichsten Kunstdüngemittel und deren Anwendung. *Strube*-Coethen: Ergebnisse eines Kali-Düngungsversuchs. *Lierke*-Berlin: Das Kali und andere künstliche Düngemittel für den Obstbau. Über das Mischen mit Kalkstickstoff. Über die Düngung der Obstbäume mit Kali. *Schneider*-Leipzig: Wert und Bedeutung der Kalisalze als Obstbaumdünger. Die einfachste Einrichtung zur Fruchtsaft- und Marmeladenbereitung. 8319

Saccharin von 350facher Süßkraft in dreiteiligen Tafeln von 4,3 Gramm, 1 Tafel = 1,5 Kilo Zucker, zum Selbstkostenpreis von 1 Mark für eine Tafel, einschließlich Porto, jede weitere Tafel kostet kein Porto und deshalb 80 Pfg. gegen Voreinsendung des Betrages. 8317

Benzoesaures Natron zum Selbstkostenpreis von 50 Pfg. einschl. Porto für eine Rolle von zehn Tabletten, eine Tablette für je ein Kilo Obstsaft oder Fruchtmus (Marmelade) ausreichend, jede weitere Rolle 25 Pfg., ist von dem Geschäftsamt des D. P.-V. zu beziehen. 8316

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Die Wucherpreise für Obst.

Von *R. Zorn* in *Hofheim a. T.*

Nachdem in den Jahren 1914 und 1915 die Preise für Obst (ausgenommen etwa Walnüsse) in den gewohnten Grenzen sich gehalten hatten, zeigte sich dieses Jahr schon frühzeitig ein ungewöhnlicher Hochstand der Preise. Johannisbeeren, die sonst ein Zentner 10 bis 15 Mk. kosteten, wurden mit 30 bis 40 Mk. für einen Zentner verkauft, 50 bis 55 Pfg. für ein Pfund in den Obstgeschäften war nichts ungewöhnliches. Für Erdbeeren, Kirschen, Frühbirnen, Pflaumen, Mirabellen, Frühzwetschen mußte die städtische Bevölkerung ebenfalls so unerhört hohe Preise zahlen, daß in den Tagesblättern die bittersten Klagen ertönten und immer wieder der Ruf nach Höchstpreisen laut wurde.

Die Ursachen der Obstteuerung sind mannigfacher Art. Der Mangel an Obst ist es nicht, denn die Ernte ist durchweg gut, sogar stellenweise und bei einzelnen Obstarten sehr gut. In der Hauptsache ist es der verstärkte Obstbedarf der Bevölkerung in diesem Jahre, der die Erzeuger und den Obsthandel zu den hohen Preisforderungen verleitete! Infolge des Mangels an Butter, Fett und sonstigen Brotaufstrichmitteln, des Fehlens von Wurst, Schinken, Speck und was man sonst zum Brote ißt, ist man dieses Jahr weit mehr auf das Obst als Nähr- und Genußmittel angewiesen, hauptsächlich zur Herstellung von Gelee und Marmeladen.

Mit Scharfblick haben deshalb schon zeitig unsaubere Elemente die starke Nachfrage und den Bedarf sich zunutze gemacht, um im Zwischen- und Kettenhandel die Obstpreise in die Höhe zu treiben. Genügende nette Vorbilder hatte man ja in der seitherigen Kriegszeit auf anderen Gebieten, wie bei Leder, Seife, Mehl, Graupen, Heringen, Schmalz, Zwiebeln und vielem anderen des täglichen Gebrauches, die durch den Zwischenhandel,

durch Schieber und Wucherer (und teilweise durch die Erzeuger selbst) unerhört verteuert wurden. Selbst die Erzeugnisse des Waldes, wie Heidelbeeren, Preiselbeeren, Pilze bleiben nicht verschont und wenn hier bei den wildwachsenden Früchten Begründungen wie „verteuerte Erzeugung“ beim kaufenden Publikum nicht angängig sind, so macht man es wie jene Frau vom Lande, die in Frankfurt Pilze zum Verkauf anbot und den dreifachen Preis forderte als wie sonst: sie antwortete auf Vorhaltungen über den unbegründeten Wucherpreis: „Aber es ist ja Krieg“.

Man hat in den Zeitungen schon viel über die Ursachen der hohen Preise nachgeforscht. Die einen halten den schon erwähnten Zwischenhandel für die Hauptursache der Wucherpreise, die anderen halten die Konservenfabriken oder die Hamsterei mancher wohlhabenden Leute für schuldig. Auch die Erzeuger — Obstzüchter und Gärtner — werden mitunter haftbar gemacht. Nach meinem Erachten haben alle miteinander Schuld an der ungerechtfertigten Obst- und Gemüseteuerung, sogar das Publikum selbst. Uns interessieren hier an erster Stelle die Obstzüchter als die Urerzeuger.

Leider muß man gestehen, daß die Triebfeder aller menschlichen Tätigkeit „Geld zu verdienen“ auch bei unseren Berufsgenossen in dieser großen aber schweren Zeit stark hervortritt. Man vermißt bei vielen das Verständnis für die Erfordernisse hinter der Front, um dem Volk das „Durchhalten“ zu erleichtern und nicht noch durch Verteuerung der Lebenshaltung zu erschweren! Jeder der etwas zu verkaufen hat (Luxusartikel ausgenommen), muß auch seinen Teil beitragen zum endlichen Siege, wie unsere Tapferen im Schützengraben! Besonders sind es jene Züchter von Obst und Gemüse, die selbst ihre Erzeugnisse in der Stadt oder Großstadt auf den Markt bringen, welche die Lage überschauen und „feste Preise“ halten, wenn sie sehen, daß die Nachfrage dies erlaubt. Als die Johannisbeerernte herankam, und ich mich mit anderen Obstzüchtern über die Preise, die zu fordern seien, beriet, konnte ich recht hohe Forderungen hören. Auf den Einwand, daß etwa 25 Pfg. für das Pfund doch reichlich genug sei, hieß es: „Ach was, die anderen machen es auch so“ oder: „Wir müssen auch alles teuer bezahlen“ oder wie bei jener Pilzfrau: „Aber es ist ja Krieg!“ Und so wurden die Beeren mit Leichtigkeit zu 30, 35, 40 Mk. für einen Zentner abgesetzt. — Es muß leider gesagt werden, daß vielen Berufsgenossen die Riesenverdienste der an die Heeresverwaltung liefernden Fabrikanten und Unternehmer und deren Angestellten (junge ungelernte Bürschchen und Mädchen mit 36 bis 42 und mehr Mark Wochenlohn) kein gutes Beispiel geben und recht geeignet sind, Profitsucht in Handel und Wandel zu erwecken. — Aus der Pfalz wurde berichtet, daß die Züchter für Frühzwetschen auf den Märkten 50 bis 54 Mk. für einen Zentner verlangten. Als Bayern aber Ausfuhrbeschränkungen erließ, sank der Preis sofort auf 25 Mk. und auch dieser Preis ist noch 50 bis 100 % über Friedenspreis.

Es ist nun freilich leicht, wenn man den Obstzüchtern und Gärtnern predigt, sich mit mäßigen Preisen zu begnügen. Wenn jemand sieht, daß der Nachbar, Kollege oder Landwirt auf dem Markte oder beim Verkauf „auf dem Baume“ einen hohen Preis löst, so gehört schon viel Überwindung dazu, auf solchen Preis zu verzichten, wenn er auch ihm geboten wird. Mancher wird mit Recht sagen: „Wenn ich mein Obst dem Aufkäufer, Händler usw. auch billig lasse, so hat der nur um so mehr Nutzen und das Volk muß es doch teuer bezahlen.“

Mag man nun die Sache überlegen wie man will, kommt man doch zum Schlusse, daß zur Verhinderung der Obstteuerung nur allein die Staatsgewalt die Macht besitzt, indem sie Höchstpreise einsetzt! Es wäre ein Irrtum, wenn die öffentliche Meinung auch in allen Obst- und Gemüsezüchtern nur Wucherer und profitgierige Leute erblickt, wie das auch bei den Landwirten öfter geschieht. Wir sind überzeugt, — wenn auch der Erzeuger seinen Teil an den hohen Obstpreisen und Gemüsepreisen hat — daß er doch in der Hauptsache ein Opfer der Zeitverhältnisse und der Kriegsgeschäftslage ist. Schafft Höchstpreise und er wird sich gern damit abfinden, weil dann keiner mehr verdienen kann als der andere.

Daß der Obstzüchter nicht mehr zu Friedenspreisen seine Ware verkaufen kann, ist selbstverständlich, denn auch die Erzeugungskosten, Löhne, Dünger, Materialien usw. sind teurer geworden. Ein Aufschlag von 25 bis 30‰ dürfte aber doch genügen! Wir müssen stets bedenken, daß der Landwirtschaft, dem Obst- und Gartenbau während eines solchen jahrelangen Weltkrieges eine besonders wichtige, ehrenvolle und verantwortungsvolle Aufgabe im Staate zufällt, nämlich die Ernährung der Bevölkerung! Es kann aber unmöglich unser Bestreben sein, daß wir uns an der Not der großen Masse des Volkes bereichern und es ist deshalb nur ein bescheidener Verdienst und Nutzen gerechtfertigt. Unsere Krieger an der Front kämpfen doch auch nicht um Geld, sie setzen täglich ihr Leben ein für uns in der Heimat, Hunderttausende sind schon gefallen! Heute ist es den wenig bemittelten oft unmöglich, Obst zu kaufen, weil die Preise nicht zu erschwingen sind. Ein Familienvater, der aus dem Felde auf Urlaub kam, kaufte in H. für seine Kinder ein halbes Pfund Birnen und mußte für die vier Birnchen 40 Pfg. zahlen. Mit Recht klagte er: „Da stehen wir schon zwei Jahre draußen im Kampf und müssen alle nur denkbaren Entbehrungen tragen, und daheim gibt's Menschen, die sich auf solche niederträchtige Weise die Taschen füllen. Wenn ich wüßte, daß in der Heimat lauter solche Spitzbuben wären, brächten mich keine zehn Gäule wieder an die Front!“ — Der bessergestellte Obst- und Gemüsezüchter könnte noch manches tun zur Linderung der Not, besonders bei armen Kriegerfrauen, indem er ihnen geringeres Obst, wie Fallobst kleine Eßäpfel, Gemüse, Kartoffeln usw. umsonst oder zu billigen Preisen abläßt.

Was nun die Frage der Höchstpreise anbetrifft, so besteht bei den amtlichen Stellen in Berlin wenig Neigung, solche einzuführen. Man will 1915 schlechte Erfahrungen damit gemacht haben. Trotz alledem sind

Obsthöchstpreise nicht mehr zu umgehen. Am dringendsten sind sie zunächst für Hauszwetschen. Es ist die einzige Frucht, die ohne Zuckerzusatz das jetzt unentbehrliche Zwetschenmus liefert. Ferner müßten für Koch- und Wirtschaftsäpfel, Kelter-(Most-)äpfel und Kochbirnen Höchstpreise gemacht werden. Die Preise einheitlich für ganz Deutschland festzusetzen, ist natürlich nicht angängig. Man stelle in den einzelnen Kreisen (Obst- und Bezirksämtern) die durchschnittlichen Preise der letzten drei Jahre fest, fasse dann gleich ganze Provinzen zusammen, soweit die einzelnen Kreise keine wesentlichen Verschiedenheiten in den Durchschnittspreisen zeigen. Als Höchstpreis setze man den Durchschnittspreis mit ein Viertel bis ein Drittel (25 bis $33^1/_3$ %) Kriegszuschlag. Es dürfte sich zeigen, daß man gar nicht so viele verschiedene Höchstpreisklassen in Deutschland nötig hat, vielleicht nur 4 bis 5 Klassen oder Stufen.

Einige Schwierigkeiten wird die Qualität des Obstes machen. Geringwertiges Obst (kleinere, fleckige, fehlerhafte Früchte) muß billiger angesetzt werden, gepflücktes Obst etwas höher als geschütteltes.

Was das Tafelobst anbelangt, so sind hier die Schwierigkeiten größer, weil schon in Friedenszeiten Schwankungen zwischen 8 Mk. und 50 Mk. per Zentner vorkommen. *Gravensteiner*, *Ananasrenetten*, späte Wintertafelbirnen usw. konnte man schon früher zu 35, 40 bis 50 Mk. für einen Zentner absetzen. Trotzdem setze man Höchstpreise fest, wobei man das nach 31. Dezember reifende Obst, was also erst nach diesem Termin zum Markt kommt, höher ansetzt. Zwerg- uud Spalierobst und sonstige edle Sorten, die schon in letzten Jahren zu höheren Preisen verkauft wurden, darf an die alte Kundschaft zu den seitherigen letztjährigen Preisen mit etwa 25% Aufschlag wieder verkauft werden. Diese Züchter haben etwa ein Verkaufsbuch zu führen, in das die Namen der Käufer, Sorte, Qualität und Preis eingetragen werden und in welches Buch die Behörde Einsicht nehmen darf. Es kommen da nicht allzuviele Betriebe (Erwerbsobstzüchter, Gartenbesitzer) in Betracht.

Ich habe vorstehend nur einige allgemeine Vorschläge gemacht. Sache der zuständigen Behörde (Kriegsernährungsamt) ist es, durch eine fachmäßige Kommission nähere Bestimmungen zu treffen. Die Sache eilt allerdings sehr! Inwiefern gesonderte Höchstpreise für den Obsthandel und für Züchter festzusetzen sind, möge die Behörde entscheiden. Die Hauptsache zum Erfolg bleibt aber, daß die Höchstpreise für ganz Deutschland einheitlich geregelt werden. Wenn seither nur einzelne Bundesstaaten mit Höchstpreisen vorgingen, ist das unzweckmäßig.

Zweifellos wird die Einführung von Höchstpreisen manche Härten mit sich bringen, aber in dieser schweren Zeit müssen die Interessen des einzelnen zurücktreten zu Gunsten der Allgemeinheit. Wir müssen gern Opfer bringen, wenn wir an jene Hunderttausende von verwüsteten, dem Erdboden gleichgemachten Obstpflanzungen, Gärten, Baumalleen nur allein an der deutsch-französischen Front denken! 8280

Kleinigkeiten aus großer Zeit.

Von Gr. Hofgärtner *Ahrens* in *Baden-Baden*.

Wenn man Ende August eine Tages- oder Fachzeitschrift zur Hand nimmt, kann man fast sicher sein, eine Notiz über Höchstpreise, Obstwucher, dies oder jenes Verbot, Grenzsperre oder dergl. zu lesen. Wohl nie ist über einen Gegenstand so viel geschrieben, wohl nie sind so viele falsch ausgelegte oder mißverstandene Verordnungen gezeitigt als auf dem Gebiete des Obsthandels in diesem Kriegsjahre! Sie sind aber auch so weitgehend und umständlich, daß sie ein Studium erfordern, um richtig verstanden zu werden! Am meisten wird gejammert über zu hohe Preise. Wenn man liest, daß Frühzwetschen mit 70 Pfg. das Pfund bezahlt werden, wenn man sieht, daß „Brüsseler" Pfirsiche mit 1.— bis 1.50 Mk. das Stück im Schaufenster sich breit machen (NB. mitten im Sommer) oder wenn angestoßene Kläräpfel aus Meran mit 90 Pfg. das Pfund verhandelt werden, die an Ort und Stelle 70 Pfg. kosten, dann müssen solche Preise Bedenken erregen! Auf normalen Grundlagen bewegen sich dagegen unsere badischen Preise, wenn auch die Auslegung der „Höchstpreise" gar oft sich in bedenklichen Bahnen bewegt. So sah ich kürzlich in einem einer Stadt gelieferten Waggon Äpfel einen geradezu typischen Mißbrauch des Höchstpreises von 22 Pfg. das Pfund! Was da alles an minderwertigem Obst, an großen und kleinen, an zerstoßenen und nicht zerstoßenen Früchten geliefert war, ist unglaublich und ich verstand die verweigerte Annahme. Ich muß aber auch gestehen, daß die Aufbewahrung dieser wegen ihrer Masse doch immerhin wertvollen Sendung gleichzeitig ein typisches Beispiel für die schlechte Handhabung und Behandlung der Äpfel war: Korb auf Korb war aufgeschichtet, wie man Nudel- oder Zuckerkisten aufstapelte, und Birnen, als Tafelbirnen I bezeichnet, lagen auf Heu ausgebreitet in dumpfem, geschlossenem Raum, der jede Durchsicht der einzelnen Sorten fast zur Unmöglichkeit machte! Das war gesündigt auf beiden Seiten und bewahrheitet das Sprichwort: „Wenn zwei sich streiten, freuet sich der Dritte."

Irreführend sind aber Notizen, wie eine solche der „Tag" jetzt aus Rathenow über „Obstpreistreiber" brachte. Dort wurde berichtet, daß im Vorjahre bei einer Versteigerung von 500 tragbaren Pflaumenbäumen der Erlös 194 Mk. und in diesem Jahre 1483 Mk., also mehr als das Siebenfache, betragen habe! Für den Fernstehenden ist dieses Beispiel insofern ohne Belang, weil über das Erträgnis in diesem und im Vorjahre nicht das Geringste gesagt wurde! Eine Notiz in solcher Form hat deshalb keinen Wert, sie hat so lange keinen Wert, als nicht der Gewichtspreis dieses und des Vorjahres der fraglichen Zwetschenernte angegeben

werden kann! — Nicht in das Höchstpreisgebiet fallen leider unsere „Amerikaner“. So sah ich in einem Geschäft einen tiefroten, mit „*Winesap*“ bezeichneten Apfel von der Größe einer mittleren *Goldparmäne*. Geschmack z. Z. der Probe sehr mäßig. Preis 65 Pfg. das Stück. Es erübrigt sich für dieses Beispiel jede Kritik! — Diesen Preisen gegenüber kommen allerdings unsere Obstzüchter schlecht weg! — Nicht immer sind sie ohne Grund unwillig, wenn auch alle Sonderinteressen schwinden müßten.

Das Wort „Hamstern“ ist in den letzten Monaten ein geflügeltes Wort geworden! Es ist kein gefährliches Tun, wenn's in mäßigen, dem Ganzen nicht schädlichen Bahnen geschieht. Schlimmer ist schon das Wort „stehlen“, das in diesem Jahre an Feldfrüchten und am Obst überhand genommen hat und zu einer sehr schlimmen Plage wurde. Aus allen Gegenden wird darüber berichtet. Und da ist es nun der Kreis Peine, der hier seinen „Abnehmern“ mildernd und versöhnend entgegenkommt. Die Behörde hat das Aufsammeln des Fallobstes an den Landstraßen ohne Vergütung jedermann gestattet, da es ihr wegen fehlender Arbeitskräfte selbst nicht möglich ist. — Das ist ein dankenswertes Beginnen, solange es nicht mißbraucht und die Ernte auch nach oben hin nicht vorgenommen wird. — Eine bedenkliche, aber in der Natur der Sache liegende Folge wird vielfach das frühzeitige Ernten des Obstes, weil jeder sein Eigentum in Sicherheit bringen möchte. Das ist wirtschaftlich ein großer Fehler und ich befürchte, daß hierdurch das Obst weniger haltbar, weniger wertvoll und somit auch den eigentlichen Wintervorräten entzogen wird. Das ist schmerzlich und sollte vermieden werden! Verschärfte Handhabung der Gesetze tritt ein und ist von Nöten, wenn „die Wohlfahrt gedeihen“ und der sogenannte beste Bürger in Frieden leben soll.

Die Sommerzeit! Ich weiß nicht, ob ihre Einführung für Gärtnerei und Landwirtschaft mit besonderer Freude begrüßt wurde und ob ihr Beibehalten für die Zukunft zum Gesetz wird. Die ewig geplagte Landwirtschaft, die gewohnt war, von Tag- bis Dunkelwerden sich ihres Daseins erfreuen zu müssen, hat jetzt wohl noch länger arbeiten dürfen und wer um 6 Uhr sein Tagewerk beginnen muß, spart auch am Licht nichts, weil schon im August das Tageslicht stark verkürzt wird. — Vielfach wurde auch als Fehler das verfrühte Aufhören während der Hauptmonate Juni—Juli ins Treffen geführt: man mußte das Gießen einstellen, wenn noch Sonnenglut auf den Pflanzen lag! Wir werden ja nach und nach Stimmen hören, wie die Praxis und die praktische Lebensforderung über diesen Fall denkt; er ist jedenfalls der eingehenden Erörterung wert. Hier sei er nur angedeutet. 8311

Wie die hohen Obstpreise entstehen.

Unter diesem Stichwort brachten viele Tageszeitungen einen Aufsatz des Berliner Fruchtgroßhändlers Herrn *Matthies*, gerichtlicher Sachverständiger für Obst und Südfrüchte, der zuerst im Berliner Lokalanzeiger veröffentlicht war. Danach sollten am 8. August d. J. an die Reichsstelle für Gemüse und Obst fünf Waggons Bühler Frühzwetschen abgesandt und durch den städtischen Verkaufsvermittler Herrn *Plaumann* verkauft worden sein. Diese Zwetschen wurden auf dem Frühmarkt in der Zentralmarkthalle durch Herrn *Plaumann* zum Preise von 62 bis 64 Mk. für 50 Kilo brutto für netto verkauft. Herr *Matthies* schreibt, daß dies gegenüber den für das Großherzogtum Baden festgesetzten Höchstpreise von 20 Mk. für 50 Kilo für *Bühler Zwetschen* ein Aufschlag von etwa 160% bedeutet. Er schreibt weiter, daß dieser Preis um so ungeheuerlicher sei, da er höher ist als für alle anderen der in jenen Tagen verkauften Pflaumen, und daß die Reichsstelle nur deshalb ihre Verkaufsstellen eingerichtet habe, damit die Preise gedrückt werden. Offenbar hätten in vorliegendem Falle alle in Betracht kommenden Stellen versagt. Wir haben uns deswegen an unser Mitglied Herrn *Plaumann* um Auskunft gewendet, der uns den vollgültigen und einwandfreien Beweis dafür geliefert hat, daß er persönlich an dem Verkauf nicht das geringste Interesse gehabt und an dem Gewinn nur mit einer Provision von 3% beteiligt gewesen und den Verkauf im Auftrag der Beteiligten während seiner Abwesenheit durch seine Angestellten habe ausführen lassen. Die Pflaumen wären nur zwei Stunden später eingetroffen, als er von deren Absendung telegraphisch folgende Nachricht erhielt: „Im Auftrage der Reichsgemüsestelle gingen zwei Waggons *Bühler Frühzwetschen* unter Nr. 14 306 Altona und 4521 Augsburg für die Stadt Berlin an Ihre Adresse ab. Geschäftsstelle Obstversorgung Karlsruhe.“ Der Prokurist des Herrn *Plaumann* fragte darauf bei dem Magistrat Berlin an und erhielt die Antwort, daß dieser keine Zwetschen bestellt hätte; er wandte sich dann an die Reichsstelle und sie verfügte, daß die Pflaumen bestmöglichst verkauft werden sollten. Der Preis für Bühler und Rheinpfälzer Zwetschen war in jenen Tagen in Berlin 68 bis 69 Mk. Dieser Preis wurde auch offiziell von der Reichsstelle veröffentlicht. München notierte 65 und Hamburg sogar 70 Mk. Nach den Rechnungen kosteten die beiden Waggons *Bühler Frühzwetschen* an der Station in der Rheinpfalz 57 Mk. und sie wurden mit 60.23 Mk. für 50 Kilo verkauft. Andere Berliner Händler nahmen zur gleichen Zeit 65 bis 68 Mk. Der Gesamterlös wurde nach Abzug von 3% Provision für Herrn *Plaumann* und 1% für die Reichsstelle an die Obstversorgung Karlsruhe abgeliefert.

Es geht aus dieser tatsächlichen Feststellung hervor, daß Herr *Plaumann* in keiner Weise an den erzielten hohen Preisen für *Bühler Frühzwetschen* in Berlin Schuld trug und daß er für seine Arbeit nur 3% Provision, die gewiß nicht zu hoch ist, erhalten hat. 8321

Gegen den Obstwucher. Der Frankfurter Kriegsausschuß für Konsumenteninteressen hat bereits Anfang Juli an das Kriegsernährungsamt eine Eingabe zur Abstellung der Zustände auf dem Obst- und Gemüsemarkt gemacht. Dieser Tage hat der Ausschuß die derzeitigen unhaltbaren Zustände auf dem Obstmarkt telegraphisch in folgender Eingabe dargelegt, die eine Änderung der Verhältnisse erwarten läßt:

„Der Konsumentenausschuß Frankfurtmain mit über hunderttausend Mitgliedern erbittet Maßnahmen gegen Bewucherung der Frankfurter Bevölkerung durch Obsthandel. Wie Ihnen Anfang Juli berichtet, ist hier Obstversorgung ungenügend. Jetzt Preise unerträglich; Zwetschen Pfund bis 70 Pfg., Äpfel und Birnen bis 50 Pfg. in unreifem Zustande, wodurch Erkrankungen von Verdauungsorganen aufgetreten.“ 8274

Bayerische Zwetschen. Für Unterfranken wurde der Verkaufspreis für einen Zentner Zwetschen an den Händler auf 14 Mk., an den Verbraucher auf 23 Mk. festgesetzt. Das bedingt eine kolossale Spannung zwischen dem Händlereinkaufs- und dem Händlerverkaufspreis, durch den der Verbraucher belastet und die Ware verteuert wird. 8328

Die Polizeiverwaltung in Krossen an der Oder macht bekannt, daß sie einen Pflaumenpreis von 30 Pfg. für das Pfund als Wucherpreis ansieht und unnachsichtlich solche Forderungen zur Anzeige bringt. Sie weist darauf hin, daß solchen Preisen gegenüber der Bevölkerung, die bei der großen Fettknappheit auf andere Brotaufstriche angewiesen ist, dazu die letzte Möglichkeit genommen wird. 8327

Billige Zwetschen. Für den Kreis Rotenburg setzte das Landratsamt folgende Zwetschenhöchstpreise fest: Der Zentner kostet bei Abnahme an Ort und Stelle 3 Mk., bei Lieferung nach auswärts 3.50 Mk. — In Frankfurt mußte man am Samstag für den Zentner 40 Mk. bezahlen, also 1333 Prozent mehr. 8326

Ein nachahmenswertes Beispiel. Bei der Abteilung 6 des Roten Kreuzes in Wiesbaden wurde dieser Tage Fallobst von dem Lehrer Schneider aus Wicker angeliefert. Er berechnete dabei das Pfund mit 3 Pfg., weil ja die Kosten der Obstproduktion gegen früher vollständig unverändert geblieben seien und seines Erachtens ein Grund zur Erhöhung des Preises nicht vorliege. Es wäre dringend zu wünschen, so schreibt das „Wiesb. Tgbl.“, wenn man sich an diesem Vorgehen ein Beispiel nehmen würde, wenigstens insoweit es sich um Lieferungen handelt, die unseren verwundeten Feldgrauen, sowie der ärmeren Bevölkerung zugute kommen. 8329

Die Erdbeere Nutzbringer (Utility).

Von *Carl G. Dahl,* Direktor der Obst- und Gartenbauschule b. Alnarp, *Akarp* (Schweden).

Im Heft Nr. 16, S. 254, dieser Zeitung wurden zwei neuere englische Erdbeerensorten erwähnt, *Utility* und *Late giant prolific.* Die Abbildung und Beschreibung der ersteren zeigen aber deutlich, daß eine Verwechslung stattgefunden hat. Die echte *Utility* hat sich auch als eine sehr schätzbare Sorte erwiesen und ich will hierauf aufmerksam machen.

Ich bezog *Utility* und andere neuere Sorten direkt von *Gebr. Laxtons* in Bedford vor einigen Jahren, und die englischen Beschreibungen dieser Sorten stimmen mit hier geernteten Beeren vollständig überein. *Utility* ist eine sehr späte Sorte, doch nicht so spät als *Laxtons Latest.* Die Beeren sind ziemlich groß, von regelmäßiger Gestalt, oval, wenig plattgedrückt, nicht besonders stark gefärbt, mit festem Fleisch von vorzüglichem Geschmack. In hiesiger Gegend — in Schweden — haben die spätreifenden Erdbeeren in den meisten Jahren von Trockenheit gelitten, aber es scheint mir, daß *Utility* dadurch weniger als andere Sorten beeinflußt wurde. Späte Erdbeeren sind hier sehr gesucht, und ich glaube daher, daß größere Anbauungsversuche mit *Utility* unter hiesigen Verhältnissen sich gut lohnen werden.

Als allerbeste der neueren Einführungen scheint mir *The Queen* (*Laxton*). Die Beeren sind mittelfrüh, sehr groß und von feinstem Geschmack. Nur ist die Farbe etwas blaß. Die Pflanzen sind gesund und sehr reichtragend. 8267

Kochs verbesserte Ostheimer Weichselkirsche.*)

Wir veröffentlichten im vergangenen Jahre in dem Heft 18 vom 15. September 1915 einen Aufsatz von Herrn Landesobstbauinspektor *Tetzner* in Altenburg über den Wert der Kirsche *Kochs verbesserte Ostheimer Weichsel* (fälschlich auch *Minister von Podbielski* genannt). In diesem Aufsatz wurde die überreiche große Tragbarkeit der genannten Sorte und andere gute Eigenschaften gerühmt. Wir erhielten darauf schon im September von Herrn *Pflanz* in Böhlen bei Leipzig einen Aufsatz, in dem er bezweifelt, daß die von Herrn *Tetzner* beschriebene Kirsche die echte *Kochs verbesserte Ostheimer* sei. Wir veröffentlichten diesen in Heft 9, Seite 134 der D. O.-Z. 1916.

Die Früchte der Bäume, über die Herr *Tetzner* in Heft 18 der D. O.-Z. 1915 berichtete, sind in diesem Jahre von kenntnisreichen Kirschenzüchtern beurteilt und es ist

*) Siehe auch D. O.-Z. 1915, S. 295; 1916, S. 134.

unumstößlich festgestellt worden, daß die unter dem Namen „*Kochs verbesserte Ostheimer Weichsel*" beschriebene Kirschensorte in Wirklichkeit die „*Schöne von Chatenay*" ist, die sich durch ihre sehr große Fruchtbarkeit und andere gute Eigenschaften auszeichnet. 8313

Schwindel im Düngerhandel.

Von K. Garteninspektor *Löbner* in *Dresden*.

Bekanntlich wird der aus den Zuckerrüben gewonnene Saft zur Klärung mit Kalk behandelt. Der zurückbleibende Kalkbrei wird Scheideschlamm genannt, und er ist ein gutes Kalk-Düngemittel. Er enthält ungefähr:

25—30 Teile Kalk (darunter 10—15 Ätzkalk)
0,6 Teile Phosphorsäure
0,2 Teile Kali
0,1 Teile Stickstoff,

außerdem 40 Teile Wasser. Wo man ihn für „ein geringes" haben kann und keine hohen Transportkosten hinzukommen (Wasser zu transportieren ist unlohnend, in Kriegszeiten Frevel), ist zu diesem Scheideschlamm für Düngezwecke wohl zu greifen.

Eine ausländische Firma sucht diesen Scheideschlamm zu vertreiben. Durch ihre Wiederverkäufer verbreitet sie einen Waschzettel ohne Firmazeichnung. Auf diesem wird in schändlichster Weise irregeführt, und es werden zwei Analysen des „Kalk-stickstoffhaltigen Kunstdüngers" (Untersuchungen der landwirtschaftlichen Versuchsstationen von Groningen und Hildesheim) breitgetreten, die uns wenig interessieren, wenn sie auch stark abweichen (die von Groningen fand 50,8, die Hildesheimer 26,83 % Kalk). Bei dem „Kalkstickstoffhaltigen Dünger" (mit einem Gehalt von 0,16 bezw. 0,24 % Stickstoff!) soll an Kalkstickstoff erinnert werden. Diese Gemeinheit!

Die die Reklame besorgenden Wiederverkäufer erhalten Handmuster, die zum Selbstkostenpreis von 4 Mk. abgegeben werden, eine billige Reklame! Und die Wiederverkäufer finden sich! Und was kostet dieser Dünger? Franko Dresden 400 Mark für 10 000 Kilo (bei 26,83 bis 50,8 % Kalkgehalt)!! Hochprozentigen schlesischen Stückkalk bietet eine hiesige Firma mit 185 Mk. an. Ist das nicht lustig, wenn es nicht so traurig wäre, daß schlaue Neutrale immer bei uns gutmütigen Deutschen im Trüben zu fischen suchen? 8293

Zu welcher Zeit soll die Düngung mit Kalk und mit Kalisalzen vorgenommen werden?

Frage 390. Ich vermisse in dem Aufsatz des Herrn *Francke* in Meiendorf, Heft 14 d. J., Angaben über die beste Zeit für Düngung mit Kali, anderen künstlichen Düngerarten und Kalk. Nach meiner Erfahrung dürfen diese Düngerarten nicht zusammen gegeben werden. Ich bitte deshalb um Ergänzung der Angaben.

In der Arbeit von Herrn *Adolf Francke* in Meiendorf bei Hamburg „Wieviel Kalk soll man den Obstbäumen geben, wenn sie mit Kalisalzen gedüngt werden?" der D. O.-Z., Heft 14, sind nur die Mengen besprochen, welche vom Ätzkalk oder Kalkmergel neben der Kalisalzgabe auf der Flächeneinheit zu verabreichen sind. Es fehlt aber die Angabe der Zeit, zu welcher die Kalkdüngung wie auch die Kalidüngung am vorteilhaftesten auszuführen ist. Eine Ergänzung dieses wichtigen Punktes der Kalkdüngungsfrage ist daher erwünscht. —

Die Zeit und Art der Anwendung richtet sich hauptsächlich nach der Form des zu verabreichenden Kalkes. In den Schriften, die Herr *Francke* in seinem Aufsatze erwähnt, ist für die Kalkdüngung die den jeweiligen Verhältnissen passende Anwendungszeit eingehend erörtert; es seien daher hier die wichtigsten Punkte hervorgehoben.

Der gebrannte Stückenkalk wird in Haufen auf das Feld gebracht und mit etwas Erde überdeckt. Er nimmt aus dem Boden und der Luft Wasser auf und zerfällt nach einiger Zeit zu Pulver, das mit der Schaufel gleichmäßig auf dem Lande verteilt werden kann. Tritt langanhaltender Regen ein, so löst sich wohl der Kalk schneller, wird aber so weich und schmierig, daß er sich nicht gleichmäßig verteilen läßt. Aus diesem Grunde soll die Düngung mit Stückenkalk in der trockenen Jahreszeit, in den Monaten August bis Oktober vorgenommen werden.

Neuerdings wird gemahlener Ätzkalk angeboten, der sowohl mit der Maschine als auch mit der Hand jederzeit bei trockenem Wetter ausgestreut werden kann. Aber auch hierbei wird man vorziehen, den Ätzkalk in den Herbstmonaten und zwar möglichst vor Winter zu geben. Es gilt dies besonders für alle leichten und mittleren Böden, die bei Frühjahrskalkung leicht unter Trockenheit zu leiden haben. Auf schwerem, zähen Boden, welcher durch Ätzkalk in wirksamster Weise gelockert wird, kann das Ausstreuen auch noch im Winter und Frühjahr auf das bereits gepflügte Land erfolgen. Wird gemahlener Ätzkalk auf das Land gebracht, so muß sofort hinterher durch Egge oder Harke der Kalk mit dem Boden gemischt werden. Bleibt nämlich der gemahlene Ätzkalk einige Zeit auf dem Boden liegen, so löscht er sich und bindet zu einer Kruste ab, wodurch er seine Wirksamkeit, die in der feinen Verteilung des Ätzkalks und des sich daraus bildenden kohlensauren Kalks besteht, verliert. Um diese Krustenbildung zu vermeiden, liefern einzelne Kalkwerke Mischungen von Ätzkalk mit 20- bis 75prozentigem kohlensaurem Kalk, die jederzeit auch für leichte Böden mit Vorteil zu benutzen sind.

Der kohlensaure Kalk, der sowohl als feingemahlener Kalkstein, Marmormehl, als auch Kalkmergel und Abfallkalk gleich wirksam ist, kann sowohl im Herbst als auch im Frühjahr gegeben werden. Zur Düngung des leichten und mittleren Bodens

gibt man dem kohlensauren Kalk deshalb den Vorzug, weil er weniger stark zersetzend auf den Humus des Bodens einwirkt und auch noch spät im Frühjahr ausgestreut werden kann, ohne daß die Pflanzen, wie es bei starken Ätzkalkgaben der Fall ist, durch das Austrocknen des Bodens geschädigt werden.

Die Kalidüngung kann mit der Kalkdüngung zusammen ausgestreut werden, nur bei Verabreichung großer Mengen ist es zweckmäßiger, den Kalk für sich allein auszustreuen. Bei Benutzung von Stückenkalk, der erst auf dem Felde in Haufen geschlagen und dort unter Erdbedeckung liegen bleiben muß, bis er zerfallen ist, erfolgt die Verteilung mit der Schippe. Aus wirtschaftlichen Gründen zieht man es daher vor, an Stelle der früheren starken Kalkung auf einmal nicht so viel, aber dafür öfter zu geben. Die Wiederholung mittlerer Kalkgaben in vier bis sechs Jahren ist deshalb vorteilhafter, weil man die Kalisalze mit dem kohlensauren Kalk zusammen auf das Feld bringen kann. Eine Mischung der Kalisalze mit gemahlenem Ätzkalk ist ebenfalls zulässig, darf aber nicht längere Zeit lagern, weil die Mischung sich sonst zusammenballt.

Die Kalisalze unter allen Verhältnissen mit dem Kalk zusammen auf das Feld zu bringen, verbietet die verschiedene Wirkungsweise der beiden Nährstoffe. Die Kalirohsalze sind möglichst schon vor Winter und tief unterzubringen, während für alle Kalke eine flache Unterbringung genügt. Der Kalk wird durch kohlensäurehaltiges Wasser gelöst und gelangt damit in die tieferen Bodenschichten. Beim 40prozentigen Kalidüngesalz ist es eher angängig, dasselbe mit kohlensaurem Kalk zusammen im zeitigen Frühjahr auszustreuen und nur flach unterzubringen. Wird auf schwerem oder mittlerem Boden der Ätzkalk im Herbst verwandt, so können die Kalisalze damit zusammen oder gleich hinterher ausgestreut werden, worauf das Feld vor Winter tief zu pflügen ist. Die Frühjahrsbearbeitung der Obstbäume und des Beerenobstes darf keinesfalls eine tiefe sein, sondern hat sich auf eine flache Bearbeitung unter Anwendung von Flachgeräten, wie Mehrscharpflügen, Kultivatoren, Harken und Eggen, zu beschränken. 8208

E. Lierke, Kgl. Ökonomierat, *Berlin-Südende.*

Obsternte und Obsthandel.

Bericht über Obsternte und -Handel in Rheinhessen. Die Obsternte ist in vollem Gange. Frühpfirsiche gab es viel, doch wurden sie meist unreif geerntet, wodurch bald eine Stockung im Absatz einsetzte und die Preise zurückgingen. Spätpfirsiche ergeben gute mittlere Ernte; durch den einsetzenden Regen ist gute Ausbildung der Früchte zu erwarten. Aprikosen waren wenig, *Moorpark* und *Nancy* hatten guten Behang. Frühpflaumen, gewöhnliche und bessere Sorten waren sehr gut entwickelt und fanden zu Höchstpreisen leicht Abnehmer.

Das gleiche war beim Beerenobst der Fall. Stachelbeeren hatten viel Meltau. Frühbirnen, *Grüne Sommermagdalene, Sparbirne* trugen reichlich und brachten leicht die festgesetzten Preise, auch *Gute Luise, Clairgeaus, Graubirne, Celleres* haben reichen Behang. Hiernach ist große Nachfrage und hohes Preisgebot vorhanden. Die Frühäpfel gingen rasch ab.

Die Bevölkerung hat sich an die Höchstpreise gewöhnt, der Händler wünschte nur, daß Verbraucher und Händler auf dem Lande denselben Einkaufspreis zahlen. Die Bevorzugung des Verbrauchers gegen den reellen Handel ergab die tollsten Umgehungen der Höchstpreise. Ganze Völkerwanderungen setzten ein nach den Obstorten, und da jeder etwas mit heimnehmen wollte, wurden Zwischenabmachungen bezahlt oder Tauschgeschäfte gemacht, so daß der Handel, dem die Polizei auf die Finger sah, nicht kaufen konnte. Es war nur gut für Reiche und Spekulanten oder Konsortiumsaufkäufer. Die arme Bevölkerung erhielt nur Obst von den städtischen Verwertungen und diese legten viel Geld zu.

Viel Arbeitskraft ging mit Kettenstehen oder zum Einkauffahren verloren. Es ist ein Obstrennen entstanden, das ganz unnötig ist. In wenigen Wochen wird alles Obst, Sommer- und Winterobst nach den großen Plätzen verschwunden sein, wenn nicht dagegen eingeschritten wird. Die kleinen Städte sind dann im Winter ohne Volksobst.

Eine einberufene Versammlung von etwa 200 Personen, Kleinhändler, Makler, äußerten einstimmig den Wunsch nach Höchstpreisen und wieder Schließung der Grenzen. Doch wünschten die Händler bei den Höchstpreisen mehr Unterabteilungen und bei verderblichem Obst eine Spannung von 10 Pfg. für ein halb Kilo, damit die oft eintretenden Verluste mehr ausgeglichen würden. Alle wünschten, daß diesem wilden Spekulationsgeschäft ein möglichst schnelles Ende bereitet würde. Weiter wurde gewünscht, daß alles auf den Wochenmärkten nicht sofort abzusetzende, leicht verderbliche Obst an hierzu bestimmten Stellen nach Bedarfsgegenden ausgeführt werden kann.

Ein anderer sehr wunder Punkt sind die Lieferungen der Kriegsgesellschaft. Da kamen hier Zwetschen an, die aller Beschreibung spotteten. Früchte von 1 g bis 4 g unreif grün, dazwischen solche halbreif von 10 bis 15 g und auch einige reife von 25 bis 30 g schwere Früchte. Was hierdurch an volkswirtschaftlichen Werten verschwendet wird, läßt sich leicht errechnen. Auf alle Fälle ist durch das Abpflücken der unreifen Früchte 20 Prozent weniger Ware geerntet, da eine Durchschnittsfrucht 18 bis 25 g wiegt. Durch diese unreifen Früchte kann auch nur eine schlechte Herstellung von Konserven oder Mus stattfinden, die mindestens 50 bis 60 Prozent Zucker benötigt; das ist eine Verschwendung, die in dieser schweren Zeit haarsträubend ist.

Jedenfalls ist ein Verbot des Aberntens unreifer Früchte zu erlassen. Ich nehme ja an, daß bei Hamburg und in Mitteldeutschland viel Zwetschen vorhanden sind (*Borsumer*

u. a. m.), aber auch dies entschuldigt nicht eine solche Lieferung, oder es müßte Obst aus geräumten, vom Feind besetzten Gebieten sein. Jedenfalls müßten solche Sachen in der Jetztzeit schnelle Abstellung finden. Es fehlt hier ein technisches Denken im Obstbau und -Handel.

Unbedingt nötig ist, daß das haltbare Winterobst, unser Volksobst in höhere Lagen für die Städte, nicht den Konservenfabriken und den Spekulanten in die Hände fällt. Gute Lagerräume mit Ventilation sind nötig. Bessere Pflege der Obstbäume. Zufuhren von Kali und Phosphorsäure für unsere Obstanlagen. Unterstützung in jeder Hinsicht. Vorbeugender Kampf gegen Schädlinge, sowie direkter Kampf mit Giftstoffen gegen Schädlinge. Aufnahme des Kampfes gegen Krankheiten mit Unterstützung aller Behörden. Stellung oder Anschaffung von Baumspritzen durch die Gemeinden selbst und gemeinsames Handeln größerer Verbände. Mehr Anpflanzung von Beerenobst in der Nähe der Städte, insbesondere in Kleinbetrieben für kinderreiche Familien, Unterstützung der ersten Anlagen. 8286

Kreisobstbauinspektor *Mazarin* in Worms.

Marktlage im Obsthandel.

Stuttgart, 1. Sept. 1916. Württemberg, Baden und Bayern geben von ihrem Obst nur das ab, was sie nicht selbst verwerten können. Die Schweiz verkauft vorerst überhaupt nichts und wird wahrscheinlich ihren Überschuß an die Reichsstelle für Gemüse und Obst in Berlin zur Verteilung abtreten. Österreich-Ungarn hat Ausfuhrverbot. Holland kommt für dieses Jahr jedenfalls für Süddeutschland kaum in Betracht. In den besetzten Gebieten von Belgien und Rußland wird das Obst selbst verwertet und eventueller Überschuß wird der Reichsstelle für Gemüse und Obst übertragen werden.

Das Hauptaugenmerk ist in diesem Jahr darauf gerichtet, das Obst, insbesondere Äpfel, möglichst umfangreich zur Nahrungsmittelversorgung heranzuziehen und das mit vollem Recht. Der Marmelade-, Konserven- und Dörrobst-Fabrikation gebührt in diesem Jahr der Vorrang vor der Mostbereitung. Die einzelnen Sonderinteressen müssen dem Vaterland zulieb zurücktreten.

Der kleine Äpfelmarkt auf dem Wilhelmsplatz in der Stadt Stuttgart hat am 26. August d. J. begonnen. Die Zufuhren an Fallobst sind vorerst noch unbedeutend und die Nachfrage ist sehr schwach. Das Angebot schwankt zwischen 4.80 Mk. und 5.30 Mk. für 50 Kilo.

In den letzten Tagen haben in Württemberg in manchen Gegenden mehr oder weniger starke Stürme einen Teil der Apfel- und Birnenernte von den Bäumen heruntergerissen, so daß in Bälde viel Fallobst zu haben sein wird.

Teilweise fehlt es den Obstzüchtern gegenwärtig an Zeit oder Arbeitskräften, dieses Obst zusammenlesen zu lassen. Andererseits ist für Württemberg, wo nur wenige Marmeladenfabriken sind, nicht genügend Bedarf an Fallobst, denn den Privatkonsumenten mangelt es an Zucker und Saccharin zu Einmachzwecken.

Andererseits laufen in den maßgebenden Obsthandels-Geschäften täglich dringende Anfragen nach Fallobst von Marmeladefabriken der Nachbarstaaten, die für Heereszwecke arbeiten, ein. Da der Obsthandel in Württemberg noch nicht richtig organisiert ist, so herrscht in den Händlerkreisen noch eine große Unsicherheit darüber, was sie tun sollen und tun dürfen. 8282

Zur Preisbewegung im Obsthandel schreibt das Kriegsernährungsamt: „Die von vielen Seiten verlangte Festsetzung von Höchstpreisen für Sommergemüse und Sommerobst für das Reichsgebiet konnte nicht erfolgen, da gerade hierbei die örtlichen Verhältnisse in den einzelnen Reichsteilen zu verschieden liegen, da der Wert je nach der Schnelligkeit des Reifens von einem Tage zum andern sich ändert, da deshalb ein Preis, der an dem einen Ort oder in der einen Woche noch zu knapp ist, anderweit schon viel zu hoch sein kann. Ein Mittel, die bedauerlichen Preissteigerungen an Sommerobst und Sommergemüse zu beseitigen, hat sich trotz aller Mühe nicht finden lassen. Dagegen ist versucht worden, die Zufuhr von frischem Herbstgemüse und Obst zu erschwinglichen Preisen in die Städte dadurch zu fördern, daß die preistreibend wirkende Konservenindustrie unter Aufsicht gestellt wurde. Die Gemüse und Obst verarbeitende Industrie ist zu amtlich zu beaufsichtigenden Verbänden zusammengefaßt, durch die einerseits auf dem Herbst-Obst- und Gemüsemarkt Preistreibereien vermieden werden, andererseits die Versorgung der Bevölkerung und des Heeres, insbesondere mit Marmeladen, Obstkraut, Sauerkraut und Dörrgemüse gesichert werden soll.“ 8283

Zwetschenhöchstpreise.

Die um das doppelte und dreifache und an manchen Orten noch darüber hinausgehenden zu hohen Zwetschenpreise haben ein in dem heutigen Hefte veröffentlichte Verordnung des Kriegsernährungsamtes herbeigeführt, durch welche die Zwetschenpreise auf 10 Mk. im Großhandel und auf 25 Mk. im Kleinhandel für ganz Deutschland festgesetzt worden sind. So notwendig es unter den obwaltenden Umständen auch war, Höchstpreise für Zwetschen festzusetzen, so ist es unseres Erachtens nicht gerechtfertigt, den Kleinhandelspreis um das eineinhalbfache höher zu setzen, als die Zwetschen den Züchtern bezahlt werden. Großhändler beziehen die Zwetschen oft in vielen Waggons an einem Tage und verdienen dadurch im Verhältnis zu den Züchtern Summen, die durchaus ungerechtfertigt sind, auch wenn man den Händlern gern einen angemessenen Verdienst gönnt. Die Bestimmung wirkt um so einschneidender, als sie gleichzeitig anordnet, daß die Zwetschenzüchter gezwungen werden können, ihre Ernte zu den Großhandelspreisen abzuliefern, so daß es ihnen dadurch nicht möglich sein wird, die Privatkunden zu bedienen und daraus berechtigten Vorteil zu ziehen.

Die Großhändler haben in allen vorangegangenen Jahren und auch in den Kriegsjahren 1914 und 1915 mit einem Verdienst von 1 bis 2 Mk. für 50 Kilo gerechnet und sich

sehr gut dabei gestanden. Zwetschen werden im Großhandel in Waggonladungen bezogen und es ist wahrlich schon ein sehr hoher Verdienst, wenn an einem Waggon 200 bis 400 Mk. im Verlaufe weniger Stunden verdient wird. Wir wissen es aus dem Munde eines geschäftlich sehr erfolgreichen Obstgroßhändlers, wie zufrieden er bei dem früheren Verdienste gewesen ist und wie unbegreiflich es selbst ihm, dem Händler erscheint, daß die Behörde jetzt plötzlich diese ungewöhnliche Spannung zwischen Groß- und Kleinhandelspreisen verordnet hat. Wer sich sonst zur Zeit der größten Zwetschenernte mit einem Gewinn von 2 bis 5 Mk. begnügt hätte, wird jetzt geradezu angelockt, diese Höchstpreise zu fordern, die er bei dem Verkauf bis zu 20 Pfund immer fordern darf. Die Händler werden es schon verstehen, sich dieser Bestimmung anzupassen. 8357

Die Kriegsverhältnisse zwingen in der Ernährungsfrage auch im Obst- und Gemüsebau und -Handel zu mancherlei behördlichen Verfügungen. Ob aber hier immer der richtige Weg angewandt wird, erscheint mir fraglich, zumal meist erfahrene Fachleute nicht zu Rate gezogen werden und die Verordnungen vom grünen Tische angeordnet werden, die sich zwar gut anhören, aber vielfach Schaden und große Verluste an Obst und Gemüse brachten.

Die ganzen Bestimmungen zielen darauf hin, den Handel auszuschalten. Die Ware soll unter Ausschaltung der Händler direkt durch die Stadtverwaltungen, Kommunalverbände an die Bevölkerung verkauft werden. Trotzdem die Verkaufsstellen keine Spesen, Steuern und sonstige Auslagen haben, weil diese aus der großen Stadtkasse bezahlt und den Steuern zugeschlagen werden, ist dadurch doch kein wesentlicher Preisabschlag entstanden. Welche Mengen Obst und Gemüse sind zu Grunde gegangen durch die unzweckmäßige Behandlung, Lagerung und den verkehrten Versand, weil keine Fachleute die Sache in der Hand hatten. Auch mit Festsetzung der Höchstpreise wurden Fehlgriffe gemacht. Ich will hierzu nur über Heidelbeeren bemerken: es wurde dem Handel zugemutet, mit 3 Pfg. Aufschlag das Pfund Heidelbeeren zu handeln, wo kommen da die Spesen, der große Saftverlust während des Versands, Korbverschleiß hin, von einem Verdienst ist doch da nicht mehr zu reden, und doch wurde geschrien, daß der Händler die Heidelbeeren verteuert. Auf solche Geschäfte verzichtet man doch lieber. Es war deshalb kein Wunder, daß die Händler die Heidelbeeren nach außerbayerischen Märkten sandten, die bei diesem risikovollen Geschäft noch einen Verdienst erzielen ließen. Ebenso unzweckmäßig sind die Ausfuhrverbote.

Wir leben in einer Kleinstaaterei wie vor hundert Jahren; ein Ländchen schließt sich vom anderen ab, wo ist da die deutsche Einigkeit. Hier ein Beispiel. Ab Schwandorf in Bayern wurden bei der Heidelbeerernte täglich etwa 50 Waggon-Ladungen Heidelbeeren nach verschiedenen meist außerbayerischen Stationen versandt; es waren für Bayern so niedrige Höchstpreise festgesetzt, daß jeder Händler es vorzog, nach Orten außerhalb Bayerns zu senden, wenn er kein Geld zulegen wollte. Da kam das Ausfuhrverbot. Mit einem Schlage hörte der Versand auf, da die fremden Händler alle wegfuhren, die Beeren wurden fast ausschließlich nicht mehr abgenommen und das Ende vom Liede war, daß die Beeren nicht mehr gepflückt wurden und im Walde verfaulten und so ein großer Teil an Nahrungsmitteln verloren ging. Auch die bayerischen Städte erhielten keine Heidelbeeren mehr. Bei Preiselbeeren bewirkten die niedrigen Höchstpreise, die niedriger sind, als die der geringen gelben und blauen Pflaumen, daß kein Pfund gepflückt wurde, bezw. zum Verkauf kam.

Wenn Obst und Gemüse jetzt etwas teurer ist wie früher, so ist zu bemerken, daß die Erzeugungskosten und Handelsunkosten usw. sehr viel höher sind und daß Züchter und Händler durch die vielen Bestimmungen nicht auf Rosen gebettet sind und mit kleinem Nutzen verkaufen, oft teure Ladenmiete und Leute und Fuhrwerk zu unterhalten haben; es stiegen ja alle anderen Erzeugnisse bis um das dreifache und höher. Wenn dann der Vorwurf des Wuchers gemacht wird, so ist dies sehr ungerecht.

Den von der Reichsversorgungsstelle eingeschlagenen Weg zur Zentralisierung des gesamten Ein- und Verkaufs des Obstes halte ich ebenfalls zum Teil für verfehlt; es werden dadurch nur große Mengen verfüttert, zugrunde gehen, und nicht zum menschlichen Genuß kommen. Ich habe verschiedene Öbster und kleine Züchter und Pächter gesprochen — und diese kleineren Erzeuger machen einen großen Prozentsatz aus — daß sie ihr Obst, besonders Zwetschen, viel lieber verfüttern und nicht zum Verkaufe bringen, als sie jeweilig an die Reichsstelle nach Berlin anmelden werden, um dann zu warten, bis von dort Nachricht kommt, ob und wohin sie ihr Obst liefern müssen, was man den Leuten, die doch meist nicht so schreibgewandt sind, nicht so sehr verdenken kann. Ferner sind diese kleinen Züchter gewöhnt, an ihre bisherigen Abnehmer, die die Ware meist an Ort und Stelle gegen Kasse abnehmen, zu verkaufen und nicht erst die Ware weit weg zu senden und zu warten, was sie dafür erhalten. Hier wäre es doch besser, einen einheitlichen Erzeugerpreis für das ganze Reich festzusetzen, den Handel frei zu geben, für die Märkte ungefähre gleiche Richtpreise zu bestimmen und die Ausfuhrverbote ganz zu beseitigen. Es würden dann ebenso die lokalen Märkte wie die entfernteren mit Obst und Gemüse beschickt und keine Ware verderben, da hierfür schon die Händler sorgen würden, daß die ganze Ware zum Verkauf kommt.

Bei der Verwertung der Zwetschen glaube ich nicht, daß es der Reichsstelle ohne Zuhilfenahme des Zwischenhandels gelingen wird, die Zwetschenernte voll und ganz zweckmäßig zu verwerten, da, wie ich schon oben bemerkt habe und aus obigen Gründen ein großer Teil nicht angemeldet wird, in der kurzen Erntezeit sich bei der leicht verderblichen Ware und sehr guten Ernte die Angebote, Nachfragen, richtige und schnelle Verteilung gar nicht bewerkstelligen lassen und durch Rückfragen große Mengen ver-

derben, und wer besorgt die sachgemäße Verpackung, das Verladen, garantiert für gute Ware, wenn der Handel ausgeschaltet wird?

H. Wolfschmidt in *Würzburg*.

Böhmisches Obst in Berlin. Der große böhmische Obstmarkt auf dem Wasser ist am 1. September, vier Wochen später als sonst, in Berlin eröffnet worden. Das erste große Schiff, dessen Vorderteil mit Blumenkränzen geschmückt war, ist aus der Heimat unserer Bundesgenossen, reich beladen mit Äpfeln und Birnen in Berlin eingetroffen und hat sich auf der Spree zwischen Friedrichsbrücke und Zirkus Busch festgelegt. Andere Kähne werden in kurzen Zwischenräumen folgen und nicht nur an dieser Stelle, sondern auch weiter stromaufwärts zwischen Friedrich- und Kaiser-Wilhelm-Brücke beim Dom vor Anker gehen. Die Fahrzeuge, die wegen der späten Ernte erst jetzt hier angelangt sind, werden bis Ende April 1917 hier bleiben. 8290

Verschiebung der Obstversteigerungen im Landkreise Kassel. Der Landrat des Landkreises Kassel hat eine Verfügung erlassen, daß ein zu frühzeitiges Angebot der Obstversteigerungen für die Volkswirtschaft schädigend ist, umso mehr, als fast allerorts mit der bewirkten Versteigerung die Bewachung des Obstbehanges aufhört und der Obstdiebstahl in höchstem Maße einsetzt. Der Käufer wird hierdurch häufig gezwungen, das Obst noch unreif von den Bäumen zu nehmen. Es gehen hierdurch große Mengen des jetzt so wertvollen Nahrungsmittels teils verloren, teils bleiben sie geringwertig. Der Landrat hat infolgedessen die Bürgermeister des Kreises ersucht, die Obstversteigerungen angemessen hinauszuschieben. 8273

Städtischer Obstverkauf. Die Stadtgemeinde Mannheim hat innerhalb der letzten zwei Monate für rund eine halbe Million Mark Obst beigebracnt. Da die bisherige Verkaufsweise durch die städtischen Verkaufsstellen und den Obsthandel sich bewährt hat, ist beabsichtigt, sie auch für die Spätobstsorten beizubehalten. 8240

Obsternteaussichten im Ausland.

In Belgien rechnet man für Äpfel auf eine halbe, für Birnen auf eine schlechte Ernte.

Berichte aus Steiermark bezeichnen die dortigen Obsternteaussichten wie folgt: Äpfel mittelmäßig bis schlecht, im Mürz- und Murtal mittel bis gut. Birnen überall mittelmäßig bis gering. Zwetschen mit Ausnahme von einigen Bezirken mittelmäßig bis gering. Nüsse in einzelnen Bezirken gut bis mittel, in andern gering.

Frankreich erwartet nur eine geringe bis mittlere Ernte an Mostäpfeln und Mostbirnen. Im Landesmittel beträgt die Begutachtungsnote 46% einer Vollernte, gegenüber 66% im Vorjahre.

In Holland sind die Ernteaussichten für Obst im allgemeinen nur mittelmäßig. Der Stand der Äpfel ist ziemlich gut bis schlecht; nur in vereinzelten Gegenden sind die Aussichten gut. Noch ungünstiger stehen die Birnen, die durchschnittlich einen schlechten bis ziemlich schlechten Ertrag liefern.

Schweden. Vor etwa einem Monat waren die Aussichten der Obsternte in Mittelschweden schlecht, in den Provinzen Schonen, Kristianstad, Kalmar, Gotland und Blekinge hingegen ungefähr mittelgut. Gegenwärtig sind sie nach den Ermittelungen der Pomologischen Vereinigung Schwedens nahezu in ganz Schweden sehr schlecht. Die Vereinigung hat auf Grund der eingelaufenen Berichte die Aussichten der Obsternte wie folgt festgestellt: Äpfel schlecht, außer in Schonen, an einigen Stellen der Westküste und in Gotland. Aber auch in diesen Teilen des Landes bleibt die Ernte unter mittelmäßig. Birnen wird in ganz Schweden sehr schlecht ausfallen. Pflaumen in Schonen gut, im übrigen Schweden unter mittelmäßig. Überdies dürfte die Beurteilung der Apfelernte für Südschweden zu hoch sein, da inzwischen durch einen rasenden Sturm bis zur Hälfte der Ernte von den Bäumen geworfen ist. Wenn das auch nicht durchgehends der Fall ist, so wird doch sicher die Ernte unter mittelmäßig bis gering ausfallen. Der geringe Fruchtertrag in Schweden ist von Pflanzenkrankheiten vernichtet worden. Man kann daher von einer Mißernte an Äpfeln und Birnen nahezu in ganz Schweden sprechen. Größere Mengen Äpfel werden daher von keinen anderen Plätzen zum Verkauf kommen können als etwa von einigen Stellen der Provinz Malmöhus und von Gotland. Pflaumen stehen in Schonen gut, so daß von dort einige größere Mengen zum Verkauf angeboten werden dürften. (Nach Stockholms Dagblad vom 15. August 1916.) 8269

Aus Holland. Naaldwijk. Der Vorstand der Auktionsvereinigung in Naaldwijk hat beschlossen, daß, nachdem der Umsatz eines Verkaufstages schon 17 000 Gulden beträgt, die vorhandenen Auktions- und Lagerräume zu vergrößern. Es ist ein Preisausschreiben erlassen und es sind 50 Gulden für den besten Bauplan ausgesetzt. 8270

Niederlande. Ausfuhrbewilligung für gesalzenen Blumenkohl. Der Landwirtschaftsminister hat bestimmt, daß gesalzener Riesenblumenkohl aus den Gemeinden Rynsburg, Kalwyk, Noordwyk, Valkenburg, Oegstgeest und Zoetermeer-Kouderkerk ausgeführt werden darf, wenn der in Betracht kommende Auktionsmeister erklärt, daß 50% des Blumenkohls für inländischen Verbrauch versteigert sind und daß dieser Prozentsatz in erster und zweiter Güte zu den Auktionen herangebracht ist. Die übrigen 50% brauchen dann nicht auf die Auktion zu kommen, sondern können eingereicht werden. (Bericht des Kaiserl. Generalkonsulats in Amsterdam.) 8294

Aus der Schweiz wird berichtet, daß die zahlreichen Geleise, die sonst mit deutschen Güterzügen dicht besetzt waren, infolge der Schwierigkeiten, die der Schweiz von Frankreich, England usw. bereitet werden, leer stehen. Obstzüchter wird es interessieren, daß durch diese Unterbrechung der Markt in Zürich und wahrscheinlich auch die Märkte

anderer Städte in der Schweiz plötzlich ein großes Überangebot von Obst und Gemüse zeigen, wodurch die dortigen Obst- und Gemüsezüchter sehr geschädigt werden. 8271

Obstwein- und Mostpreise in der Schweiz. Rege Nachfrage nach Most und Obstwein hielt ungeschwächt an; gesteigertem Bedarf konnte kaum entsprochen werden. Preislage sehr fest; in der Berichtsperiode zeigte sich allgemein ein weiteres leichtes Anziehen der Preise. Dank der Ausfuhr zahlt man bei waggonweisem Bezug für Birnwein 22—23 Fr. und für Apfelwein bis 26 Fr. pro Hektoliter. Mostereien, welche zukaufen müssen, bringen im Interesse des Inlandsverbrauchs bedeutende Opfer, denn die Verkaufspreise bei Abgabe in kleinen Posten sind nicht in gleichem Maße gestiegen. Eine starke Preisbewegung hat in den letzten Wochen im Branntweinhandel eingesetzt. Lebhafte Nachfrage und fortgesetzt steigende Angebote seitens ausländischer Käufer veranlaßten eine förmliche Jagd nach Branntwein jeder Art. Nach den Preisen wurde wenig gefragt. Ausfuhrverbot für Branntwein hat nunmehr der wilden Spekulation etwas Einhalt getan und es bleibt abzuwarten, welche Nachwirkungen es auf die Preise ausüben wird. Jedenfalls ist eher mit einem Abflauen der in letzter Zeit ganz unberechtigten Preise zu rechnen. Für Obsttresterbranntwein wurden nach den Mitteilungen unserer Berichterstatter je nach Qualität und Alkoholgehalt in den Kantonen St. Gallen, Thurgau, Zürich, Urkantone, Luzern und Zug, Aargau, Bern und Freiburg bezahlt: Gradstärke, bezw. Alkoholgehalt, Grad Cartier 20—29, Grad Tralles 50—70, Preis für 1 Liter 1.50—3.10 Fr., Preis für 1 Liter-Prozent Alkohol 3.0—4.5 Cts.

Vereinzelt sollen in der Zentralschweiz für hochgrädige Branntweine bis Fr. 3.50 für 1 Liter bezahlt worden sein. — Kirsch- und Zwetschenwasser ist ebenfalls erheblich im Preise gestiegen. Kirschwasser Fr. 3.50—4.50 und Zwetschenwasser Fr. 2.20—3.00 für 1 Liter. 8253

Aus Serbien. (B e s c h l a g n a h m e d e r P f l a u m e n e r n t e.) Nach einer Mitteilung der „Belgrader Nachr." vom 6. August 1916 hat der k. u. k. Militär-General-Gouverneur eine Verordnung erlassen, wonach die Verwertung der Pflaumenernte, und zwar sowohl der Frühpflaumen als der Spätpflaumen durch Ausfuhr in frischem Zustand aus dem k. u. k. Okkupationsgebiete der Ernteverwertungszentrale des k. u. k. Militär-General-Gouvernements vorbehalten wird. Die Ausfuhr kann entweder durch die Ernteverwertungszentrale selbst erfolgen oder durch Personen, denen hierzu von der Ernteverwertungszentrale die Erlaubnis erteilt ist. Ausgenommen von dieser Beschlagnahme sind jene Mengen, die in Einzelsendungen von höchstens 100 Kilo ausgeführt werden. Anträge auf Bewilligung der Ausfuhr von Rohpflaumen sind unter Angabe der gewünschten Pflaumenart, Menge, Aufgabe- und Empfangsstation sowie Verwendungszweck bei der Ernteverwertungszentrale einzureichen. Für die Erteilung der Bewilligung wird von der Ernteverwertungszentrale eine angemessene unter Berücksichtigung des Verwendungszwecks und sonstiger Umstände im Betrage von 2 bis 6 Kronen für 1 dz zu bemessende Gebühr erhoben. Übertretungen dieser Verordnung werden mit einer Geldstrafe bis 2000 Kronen, die im Nichteinbringungsfalle in Arrest verwandelt wird, bestraft. 8284

(Das Handelsmuseum, Wien.)

England. Der Zuckermangel ist in England so groß, daß, wie englische und holländische Zeitungen melden, sehr große Mengen Obst nicht zu Dauererzeugnissen verarbeitet werden können. Das englische Landwirtschaftsministerium hat deshalb bestimmt, daß Kapillärsirup (Stärkezucker- oder Kartoffelsirup) im Verhältnis von einem Teil zu 2 bis 3 Teilen Zucker für die Herstellung von Jams (Marmelade, Fruchtmus) verwendet werden darf. 8218

Amerika. *G. H. Pontell* in Kalifornien hat von 55 Obstlieferungen, die nach 30 verschiedenen Großobstmärkten verkauft waren, festgestellt, daß die Obstzüchter nach sehr genauer Berechnung nur 26,7 Prozent des Handelspreises ihrer Früchte erhielten. Für Pflücken, Verpacken usw. gingen den Obstzüchtern 9,8 Prozent, für Frachten 20,5 Prozent, für Verkaufskosten 1,5 Prozent, für Abgaben 8,2 Prozent und für weitere Unkosten 33,3 Prozent verloren. 8219

Förderung des Feldgemüsebaues. Der Krieg hat uns gelehrt, wie schädlich unsere Abhängigkeit in der Gemüseversorgung vom Ausland infolge einer unzureichenden heimischen Erzeugung unter Umständen sein kann. Es ist deshalb geplant, dem Feldgemüsebau weit mehr Beachtung zu schenken, als es bisher geschehen ist. Auf Anregung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft soll in Zukunft dem Unterricht über Feldgemüsebau an den landwirtschaftlichen Winterschulen eine möglichst weitgehende Berücksichtigung zuteil werden. Der Minister für Landwirtschaft hat die Landwirtschaftskammern ersucht, darauf hinzuwirken, daß der Feldgemüsebau in den Lehrplänen der landwirtschaftlichen Winterschulen, soweit dies noch nicht geschehen ist, besonders in den Gegenden mit starkem Gemüsebau, nach Möglichkeit zu berücksichtigen. Wir bezogen vor dem Kriege aus dem Auslande jährlich für 8,8 Millionen Mark Blumenkohl, 5,5 Millionen Mark Zwiebeln, 8 Millionen Mark Gurken, 1,4 Millionen Mark Rotkohl und je 0,5 Millionen Mark Weißkohl, Wirsingkohl und Rosenkohl. 8243

Fränkisches Frühgemüse. Aus Bamberg wird geschrieben: Der Gemüseversand bei der hiesigen K. Güterstation ist andauernd ein sehr lebhafter und übersteigt den vorjährigen um ein ganz erhebliches. Im vergangenen Monat Juli d. J. kamen trotz der verschiedenen Einschränkungen nicht weniger als 1 544 000 Kilo Frühgemüse zum Versand. Im Juli 1915 waren es nur 1 073 000 Kilo oder 471 000 Kilo weniger als heuer. 8241

Gesetzliche Bestimmungen.

Anzeigepflichtige Verträge über Gemüse und Obst. Die Verordnung über vorläufige Maßnahmen zur Regelung des Verkehrs in Gemüse und Obst bestimmt in § 2, daß Kaufverträge über Pflaumen, die ganz oder teilweise erst nach dem 1. August zu erfüllen sind, und Kaufverträge über anderes Obst sowie über Gemüse einschließlich Zwiebeln, die ganz oder teilweise erst nach dem 15. August zu erfüllen sind, nicht abgeschlossen werden dürfen. Im weiteren bestimmt § 3, daß alle vor dem Inkrafttreten der Verordnung (15. Juli) abgeschlossenen Kaufverträge über den Erwerb von Gemüse und Obst, sowie von Dörrgemüse, die ganz oder teilweise erst nach dem 15. August 1916 zu erfüllen sind, bis zum 25. Juli der Reichsstelle für Gemüse und Obst anzuzeigen sind. — Den Bestimmungen dieser Verordnung ist, wie an dieser Stelle schon hervorgehoben wurde, nicht in wünschenswerter Weise Folge gegeben worden. Ungeachtet des Verbots in § 2 der Verordnung scheinen, wie aus Zeitungsanzeigen hervorgeht, immer noch zurzeit sogar von Gemeinden usw. Obstverpachtungen und Verkäufe vorgenommen zu werden. Die örtlichen Polizeibehörden werden hierauf ein besonderes Augenmerk zu richten haben. Von den nach § 3 der Verordnung anzeigepflichtigen Verträgen über den Erwerb von Gemüse, Obst und Dörrgemüse sind bei der Reichsstelle für Gemüse und Obst längst nicht alle eingegangen, insbesondere scheinen von den sogenannten Pachtverträgen über Obstnutzungen, die auch unter die Verordnung fallen, nur sehr wenige angezeigt worden zu sein. Diejenigen, die mit der Anzeige noch im Rückstande sind, werden deshalb ersucht, das Versäumte schleunigst nachzuholen, andernfalls droht die Anwendung der in § 5 der Verordnung vorgesehenen Strafbestimmungen (Gefängnis bis zu 1 Jahr und Geldstrafe bis zu 10 000 Mark oder eine dieser Strafen). In Hinsicht auf die weiteren, von der Reichsstelle für Gemüse und Obst zu treffenden Maßnahmen muß unbedingt ein umfassender Überblick geschaffen werden, und darum ist die Anzeige sämtlicher Verträge, soweit sie ganz oder teilweise, bezüglich Pflaumen nach dem 1. August, bezüglich anderen Obstes und Gemüses nach dem 15. August zu erfüllen sind, erforderlich. 8222

Frachtverbilligung. Frische Feld- und Gartenfrüchte der Spezialtarife 1 und 2, sowie Kohl und Rhabarber des Spezialtarifs 3 werden für die Sommermonate bis 31. August zu Frachtgutsätzen eilgutmäßig befördert. Frische Pilze mit Ausnahme von Morcheln, Champignons und Trüffeln haben die gleiche Vergünstigung. Die Eisenbahndirektionen haben alle Dienststellen angewiesen, der schnellen und sachgemäßen Beförderung von frischem Obst und Gemüse besondere Sorgfalt zu widmen. Es soll dafür gesorgt werden, daß der nächste Anschlußzug unter allen Umständen erreicht wird, daß Waggons für die Verladung und Umladung rechtzeitig zur Verfügung stehen, die Eisenbahnwaggons gut gereinigt, mit ausreichender Lüftungsvorrichtung versehen und mit auffälligen Zetteln „Frisches Gemüse“ beklebt sind. Obst und Gemüse ist auf den Eilgutabfertigungsstellen mit weißen Frachtbriefen abzuliefern, und die Waggons sind sofort bei Beginn der Verladung mit auffälligen roten Zetteln „Frisches Gemüse“ zu bekleben. Die Eisenbahnverwaltungen haben zugesagt, daß die Ablieferungszeiten soweit wie möglich verlängert werden und daß die besonderen Milchwaggons für kleine Sendungen Stückgut von Obst und Gemüse benutzt werden dürfen. Wünsche und Anträge sind an die ortszuständigen Eisenbahndirektionen zu richten; Auskünfte in Tariffragen erteilen alle Güterabfertigungsstellen. 8223

Höchstpreise für Zwetschen.

Auf Grund der Verordnung über Kriegsmaßnahmen zur Sicherung der Volksernährung vom 22. Mai 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 401) wird verordnet:

§ 1

Der Preis für Hauszwetschen (Bauernpflaumen) aller Art aus der Ernte 1916 darf einschließlich der Erntekosten bei der Veräußerung durch den Erzeuger, vorbehaltlich der Vorschrift im § 2, zehn Mark für fünfzig Kilogramm nicht übersteigen.

§ 2

Hauszwetschen dürfen im Kleinverkaufe zu keinem höheren Preise als zu fünfundzwanzig Pfennig für das Pfund verkauft werden. Als Kleinverkauf gilt der Verkauf an den Verbraucher in Mengen von zwanzig Pfund und weniger.

Bei allen übrigen Verkäufen muß, vorbehaltlich der Vorschrift im § 1, der Preis unter dem Kleinverkaufspreise bleiben.

Die Kommunalverbände und Gemeinden können den Kleinverkaufspreis für ihren Bezirk niedriger festsetzen und Ausnahmen von dem Kleinverkaufspreise zulassen. Die Landeszentralbehörden können anordnen, daß die Anordnungen anstatt durch die Kommunalverbände und Gemeinden durch deren Vorstand getroffen werden können.

§ 3

Das Eigentum an Hauszwetschen kann durch Anordnung der zuständigen Behörde einer von dieser bezeichneten Person übertragen werden. Die Anordnung ist an den Besitzer zu richten. Das Eigentum geht über, sobald die Anordnung dem Besitzer zugeht.

Der von der Anordnung Betroffene ist verpflichtet, die Vorräte bis zum Ablauf einer in der Anordnung zu bestimmenden Frist zu verwahren und pfleglich zu behandeln.

Der Übernahmepreis wird unter Berücksichtigung der in den §§ 1, 2 festgesetzten Preisen sowie der Güte und Verwertbarkeit der Vorräte von der zuständigen Behörde festgesetzt. Die höhere Verwaltungsbehörde entscheidet endgültig über Streitigkeiten, die sich aus der Anordnung ergeben.

§ 4

Mit Gefängnis bis zu einem Jahre und mit Geldstrafe bis zu zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen wird bestraft,

1. wer den in den §§ 1, 2 bestimmten oder einen auf Grund des § 2 festgesetzten Preis überschreitet;
2. wer einen anderen zum Abschluß eines Vertrags auffordert, durch den der Preis (Nr. 1) überschritten wird, oder sich zu einem solchen Vertrag erbietet;
3. wer der Verpflichtung, die Vorräte zu bewahren und pfleglich zu behandeln (§ 3), zuwiderhandelt.

Neben der Strafe können die Gegenstände, auf die sich die strafbare Handlung bezieht, ohne Unterschied, ob sie dem Täter gehören oder nicht, eingezogen werden.

§ 5

Die Landeszentralbehörden bestimmen, wer als höhere Verwaltungsbehörde, zuständige Behörde, Kommunalverband und Gemeinde anzusehen ist.

§ 6

Diese Verordnung tritt mit dem Tage der Verkündung in Kraft.

Berlin, den 29. August 1916.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.

Dr. *Helfferich.*

Hessen verbietet wieder die Zwetschenausfuhr. Wie das hessische Ministerium bekanntgibt, wird die Ausfuhr von Zwetschen für die Zeit vom 31. August bis auf weiteres verboten. Also wieder ein neuer Fall von Schlagbaum und Grenzsperre und wir werden im Kriegsjahr hessische und preußische Zwetschenlatwerge essen müssen! 8289

Verbot des Verkehrs mit unreifem Obst. Aus Meiningen wird berichtet: Das Staatsministerium gibt bekannt: Auf Grund der Bundesratsverordnung über die Versorgungsregelung vom 25. September bez. 4. November 1915 verbieten wir, Obst jeder Art, sowie Hasel- und Walnüsse in unreifem Zustand abzuernten und, sofern es sich nicht um Fallobst handelt, zu liefern oder feilzubieten. Zuwiderhandlungen werden mit Geldstrafe bis zu 1500 Mark oder mit Gefängnis bis zu 6 Monaten bestraft. Die Polizeibehörden haben die Märkte und Verkaufsstellen fortgesetzt daraufhin zu überwachen, daß unreifes Obst nicht zum Verkauf feilgeboten wird. Zuwiderhandlungen sind unnachsichtlich zum Zweck der Strafverfolgung zur Anzeige zu bringen. 8276

Zulassung unreifer Pflaumen zur Marmeladebereitung in Sachsen. Das Sächsische Ministerium des Innern veröffentlicht unter dem 4. September folgende Bekanntmachung: Das Verbot des Pflückens und des Absatzes von Pflaumen in unreifem Zustand (§ 1 der Verordnung vom 23. August 1916, Sächsische Staatszeitung Nr. 196) erstreckt sich nicht auf Ware, die an Marmeladen- und Obstkonservenfabriken oder ähnliche Betriebe abgesetzt wird, welche mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen zur Herstellung ihrer Erzeugnisse noch nicht ausgereifte Pflaumen verwenden. 8324

Auf Grund des § 4 der Verordnung vom 5. August 1916 (Reichs-Gesetzbl. Seite 914 f.) werden die Konservenfabrikanten, die grüne Bohnen in Fässern oder Dosen konservieren, hierdurch aufgefordert, von jeder Anlieferung holländischer grüner Bohnen sofort nach Empfang eine Mitteilung zu machen: a) welche Mengen Bohnen in Doppelzentnern sie erhalten haben, b) welche Preise sie für den Doppelzentner bezahlt haben.

Konservenfabriken, die holländische Bohnen zu Faßbohnen oder Gemüsekonserven in Blechdosen verarbeiten, sind verpflichtet, sämtliche derartige Erzeugnisse, die aus holländischer Rohware hergestellt sind, besonders zu bezeichnen. Die Fässer sind mit dem deutlichen Aufdruck „holl" aus unverlöschlicher Tinte zu versehen. Die Etiketten der Dosen müssen gleichfalls mit einem deutlichen Aufdruck „aus holländischer Rohware hergestellt" versehen sein. Die Dosendeckel müssen mit einem Stanzzeichen „ho" versehen sein.

Braunschweig, den 23. August 1916.

Gemüsekonserven-Kriegsgesellschaft mit beschränkter Haftung.

8278

Verarbeitung von Gemüse.

Auf Grund des § 2 der Verordnung vom 5. August 1916 über die Verarbeitung von Gemüse bestimmt die Kriegsgesellschaft für Sauerkraut m. b. H. zu Berlin, daß Sauerkraut bis zum 15. September 1916 ohne Genehmigung der Kriegsgesellschaft im Einzelfalle geliefert werden darf.

Der Bevollmächtigte des Herrn Reichskanzlers hat zu diesem Beschlusse seine Zustimmung gegeben.

Berlin W 57, den 31. August 1916.

Kriegsgesellschaft für Sauerkraut m. b. H.

8287 *Köhler.*

Absatz von Dörrgemüse.

Die Kriegsgesellschaft für Dörrgemüse m. b. H., Berlin, hat auf Grund des § 2 der Verordnung vom 5. August 1916 mit Genehmigung des Bevollmächtigten des Herrn Reichskanzlers beschlossen, den Absatz von Dörrgemüse ab 1. September 1916 allgemein freizugeben, wenn die nachstehend angeführten Preise nicht überschritten werden:

I. Der Erzeugerpreis beträgt für 100 Kilogramm netto:

1. für Steckrüben, roh	180 Mk.
2. für Steckrüben, gekocht	195 Mk.
3. für Karotten	258 Mk.
4. für Wirsingkohl	240 Mk.
5. für Weißkohl	180 Mk.
6. für Grünkohl	220 Mk.
7. für Rotkohl	225 Mk.
8. für Suppengemüse (Julienne)	
a) 1. Sorte (höchst. 30% Kartoff.)	200 Mk.
b) 2. Sorte (höchst. 50% Kartoff.)	185 Mk.
c) 3. Sorte (höchst. 60% Kartoff.)	170 Mk.
9. Spinat	340 Mk.
10. Zwiebeln	365 Mk.
11. grüne Bohnen	480 Mk.

II. Die Preise gelten für sorgfältig und sauber geputzte, sachgemäß getrocknete Ware, blanchiert oder nicht blanchiert, unverpackt und frei Empfangsstation.

III. Für Verpackung in Säcken ist ein Aufschlag von 8 Mk. für je 100 Kilogramm (für 4 Säcke zu 25 Kilogramm oder 2 Säcke zu 50 Kilogramm), für Kistenpackung ein Aufschlag von 10 Mk. für je 100 Kilogramm zulässig.

IV. Für abfallende Ware darf nur ein entsprechend niedrigerer Preis gefordert werden, bei Streitigkeiten entscheidet ein Schiedsgericht. Über seine Zusammensetzung und das von ihm einzuschlagende Verfahren bleiben nähere Bestimmungen vorbehalten.

V. Die Erzeugerpreise werden auch solchen Verbrauchern gewährt, die mindestens 500 Kilogramm derselben Sorte auf einmal abnehmen.

VI. Beim Absatz im Großhandel darf auf den Erzeugerpreis ein Zuschlag von 7½ Prozent berechnet werden.

VII. Der Kleinhändler darf auf den Großhandelspreis weitere 20 Prozent zuschlagen, wobei der Preis nach oben auf volle 5 Pfg. abgerundet werden kann.

VIII. Den Erzeugern ist gestattet, beim unmittelbaren Absatz an den Kleinhandel den Großhandelspreis zu berechnen.

Die Hersteller von Dörrgemüse haben alle Verträge über den Absatz von Dörrgemüse jeweils unverzüglich der Kriegsgesellschaft nach Menge, Art, Preis und Erwerber anzuzeigen.

Berlin, den 1. September 1916.
Kriegsgesellschaft für Dörrgemüse m. b. H.

Kreis- und Ortssammelstellen für Weißdornfrüchte. Der Minister des Innern hat angeordnet, daß für die Sammlung der Weißdornfrüchte, die die Kriegsgesellschaft für Kaffee-Ersatz zur Herstellung eines Kaffee-Ersatzes verwerten will, in den Landkreisen und Gemeinden besondere Kreis- und Ortssammelstellen eingerichtet werden. Die Kriegsgesellschaft für Kaffee-Ersatz G. m. b. H. hat ihren Sitz in Berlin W 66, Wilhelmstraße 55. Je mehr Kaffee-Ersatz aus der Weißdornfrucht gewonnen wird, die hierfür nach wiederholten Versuchen als durchaus geeignet befunden wurde, desto weniger Gerste und Brotgetreide wird für diesen Zweck verbraucht. Die Gesellschaft rechnet bei einem guten Ergebnis der Sammlung mit mindestens etwa 10 000 Tonnen Früchten. Die Landräte und Oberbürgermeister derjenigen Stadtkreise, in denen Weißdorn in nennenswertem Umfange vorkommt, haben der Kriegsgesellschaft eine Persönlichkeit anzugeben, die geeignet und bereit ist, die Leitung der Kreissammelstelle zu übernehmen. Diese Leiter erhalten eine Vergütung von 2 Mark für je 100 Kilo der gesammelten Weißdornfrüchte in luftgetrocknetem Zustand. In jedem Landkreis und in Stadtkreisen, wo Weißdorn vorkommt, wird eine Kreissammelstelle, in Landkreisen werden ferner Ortssammelstellen für jede Gemeinde und jeden Gutsbezirk gebildet. Den einzelnen Sammlern wird für je 1 Kilo luftgetrockneter Weißdornfrüchte ein Sammellohn von 20 Pfg. von der Ortssammelstelle gewährt. Es sind nur reife Früchte zu sammeln; sie sind vor der Ablieferung von Blättern, Stengeln und Ästen zu befreien. 8224

Literatur.

Schwangart, Fr., 1. **Weinbau und Vogelschutz.** Vortrag, 1911. Thüringer Vogeltränken, ein Mittel zur Volkserziehung, zur Erforschung des Vogellebens, zum Vogelschutz. Flugschrift, herausgegeben vom Bund für Vogelschutz, Stuttgart, 1912, 30 S., 1 Fig. 2. Die biologische Schädlingsbekämpfung und ihre Bedeutung für die Forstwirtschaft. Aus: Tharandt. forstl. Jahrbuch, Bd. 65, 1914, S. 318—345. 3. Über Rebenschädlinge und -nützlinge. IV. Vorstudien zur biologischen Bekämpfung des „Springwurms" der Rebe *(Oenophthira pilleriana Schiff.)* aus: Naturwissenschaftliche Zeitschrift Forst- und Landwirtschaft. Jahrgang 13, 1915, S. 380 bis 408, 522—541.

Der Verfasser, früher Vorstand der Zoologischen Abteilung der Versuchsstation für Obst- und Weinbau zu Neustadt an der Haardt, jetzt Professor für Zoologie an der Kgl. Sächs. Forstakademie zu Tharandt, ist in Deutschland der eifrigste Verfechter der sog. „biologischen Bekämpfungsmethode" der tierischen Schädlinge unserer Kulturpflanzen. Man versteht darunter die Bekämpfung der letzteren durch ihre natürlichen Feinde aus dem Pflanzen- (Bakterien und Pilze) und Tierreiche (Insekten fressende Säuger, Vögel, Raub- und parasitische Insekten usw.), im Gegensatze zu der chemischen Methode, durch Bespritzen oder Bestäuben mit Lösungen oder Pulvern, und der mechanischen, durch Abbürsten, Absammeln usw. Wie diese letzteren, so ist auch die biologische Methode besonders in Nordamerika ausgebildet, und man hat dort z. T. sehr gute Erfolge damit erzielt. In einer ausgezeichneten Übersicht behandelt *Schw.* diese Methode in seiner zweiten Schrift. Unter Anführung von Beispielen, Erörterung der Anwendungsweise usw. schildert er, wie die Bedeutung der „Raubfeinde" (Säugetiere, Vögel, Raubinsekten, Spinnen usw.) mehr lokal und vorübergehend sei; die der Vögel bedürfe noch eingehenderer Untersuchungen. Viel größer sei die Bedeutung der parasitischen Insekten, die schon in der freien Natur das Auftreten der Schädlinge und anderer Insekten regele. Jeder Schädling hat auch seine besonderen Parasiten, deren Kenntnis noch mancherlei zu wünschen übrig läßt und der Förderung dringend bedarf. Man kann die einheimischen Parasiten durch entsprechende Kulturverfahren, insbesondere, indem man ihren Wirten günstige Nährpflanzen anbaut, fördern, man kann auch anderswo sich bewährende einführen. Parasitische Pilze sind zu sehr von unberechenbaren Einwirkungen (Witterung usw.) abhängig, Bakterien wohl sehr wirksam, aber noch nicht genügend erforscht. — In dem Vortrage über „Weinbau und Vogelschutz" (Nr. 2) setzt *Schw.* auseinander, wie ersterer im allgemeinen letzterem nicht günstig sei, durch die Kulturart und durch die Anwendung von Chemikalien, besonders des Schwefels. Aber mehrere Vögel, wie Kleiber, Meisen, Wende-

hals, Rotschwänzchen und Fliegenschnäpper können ihm doch sehr gute Dienste tun, die ersten drei durch Ablesen der Winterpuppen der Wickler und Vertilgen anderer festsitzender Schädlinge, die beiden letzteren durch Wegfangen der Wickler selbst. Er schildert dann, wie man diese Vögel durch die bekannten, nach der Rebenkultur entsprechend abgeänderten Maßnahmen fördern und schützen könne, die Meisen namentlich durch Aufhängen steinerner Nistkästen an den Mauern und durch Löcher in diesen, sie alle durch Anpflanzen von Zwischengehölzen, die auch zugleich die Parasiten der Wickler begünstigten. Er zeigt dann im zweiten Aufsatze dieser Broschüre sehr hübsch, wie die Thüringer Vogeltränken eine geradezu ideale Gelegenheit zum Beobachten der Vögel bilden.

Wissenschaftlich ungemein inhaltreich ist die dritte Veröffentlichung. Der Springwurm breitet sich in der Pfalz immer mehr aus, tritt einige Jahre hindurch in zunehmendem Maße auf, um zuletzt rasch wieder zu verschwinden infolge der Tätigkeit seiner Parasiten, von denen besonders Raupenfliegen wirksam sind. Da die Raupe des Wicklers im Spätsommer und Herbst ganz klein bleibt, und ebenso überwintert, fehlen den entsprechenden Generationen der Parasiten zu diesen Zeiten die nötigen Wirte, wie in anderen Fällen in der Frühjahrszeit. *Schw.* untersucht nun genau die Biologie der Parasiten, besonders in welchen Insekten sie sich sonst noch entwickeln; die Nährpflanzen solcher sind dann möglichst in oder bei den Weinbergen anzupflanzen, wie namentlich das *Pfaffenhütchen*, an dem eine *Hyponomeuta*-Raupe lebt, die einen Zwischenwirt für den Hauptparasiten des Springwurms darstellt.

Es ist zweifellos, daß die „biologische Bekämpfungsmethode" auch bei uns noch eine große Zukunft hat. Nur fehlen leider noch genügende Vorstudien; und es ist sehr zu bedauern, daß Professor *Schw.* durch seine Berufung nach Tharandt mitten aus seinen Studien herausgerissen worden ist; er hatte auf diesem Gebiete schon Hervorragendes geleistet, auch von praktischer Bedeutung, und versprach noch mehr.

Bevor man sich ein endgültiges Urteil über die biologische Methode erlauben darf, sind noch viele gründliche Untersuchungen nötig. Vorläufig darf man aber ihre Bedeutung nicht überschätzen; in der Mehrzahl der Fälle leisten die chemische und mechanische Bekämpfung sicher mehr, und die biologische kann nur als willkommene Hilfe angesehen werden. Die Fälle festzustellen, wo sie allein genügt oder wenigstens den Ausschlag gibt, ist Sache weiterer wissenschaftlicher Untersuchungen.

7854 Prof. Dr. *Reh* in *Hamburg*.

Überall im Deutschen Reiche herrscht Eier- und Fleischnot; da sollte es sich jeder Obstzüchter angelegen sein lassen, nach Maßgabe seines vorhandenen Platzes auch Geflügelzucht zu betreiben. Für ganz beschränkte Verhältnisse kämen allerdings wohl nur die indischen Laufenten und die gelben Orpingtonenten in Betracht, erstere nur als vorzügliche Eierproduzenten und Gartenpolizei, letztere dagegen auch als feinste Fleischlieferanten.

Um den größtmöglichsten Vorteil aus der Geflügelzucht zu erlangen, studiere man die beiden Bücher: 1. **Die wirtschaftliche Geflügelzucht**, von *Georg Hothum*, 5 Mk., Verlag der Bayerischen Druckerei und Verlagsanstalt in München, 1916; und 2. **Ein Weg zum Erfolg durch Geflügelzucht mit einfachsten Mitteln unter angemessener Würdigung der gesamten Kleintierzucht**, von *Carl von Thaden* in Hartenstein i. Sa. (Erzgebirge), 3 Mk., Selbstverlag des Verfassers, 1915.

Georg Hothum gibt in seiner Wirtsch. Geflügelzucht zuerst die Grundlagen und Erfordernisse hierfür an; dann geht er näher ein auf Hühner-, Enten-, Gänse-, Puten- und Taubenzucht; über die einzelnen Rassen hat er ganz vorzügliche Tabellen aufgestellt, welche auch die Höchstleistung und das Durchschnittsgewicht der Eier, die Güte des Fleisches, sowie das Höchstgewicht der Tiere angeben usw.

In dem 3. Teil gibt er eine Beschreibung über Fütterung und Futtermittel, wie solche so genau und eingehend wohl noch nirgends niedergeschrieben ist; bei alle den vegetabilischen Grünfutterarten, Hackfrüchten, Körnerfrüchten, Futtermehlen, Kleie, Abfallprodukten, animalischen Futtermitteln und den verschiedenen Futtermittelzutaten gibt er an, für welche Art Geflügel sie am besten geeignet sind und welchem Zwecke sie dienen. Dann folgen für alle Jahreszeiten Tabellen über landwirtschaftliche und städtische Geflügelhaltung, ferner wie Lege- und Masthühner zu füttern sind, die Kostenberechnung der verschiedenen Fütterungsweisen usw. Es folgen dann Belehrungen über Kückenaufzucht, Verbesserung der Legezucht, Fleischzucht, Krankheiten des Geflügels und Heilungsmöglichkeiten, Volierenzucht, Schlachtung, praktische Hilfsmittel und Selbstherstellung von Geräten usw.

Carl von Thaden hat in seiner Geflügelzucht genau beschrieben, wie die Vorarbeiten, Baulichkeiten usw. herzustellen sind und hat hierüber ganz vorzügliche Abbildungen in der vielseitigsten Weise beigefügt. Auch er behandelt die Futtermittel, welche dem Geflügelzüchter zur Verfügung stehen, die Aufzucht und wichtigsten Rassen von Hühnern, Enten, Gänsen, Puten, Perlhühnern und Nutztaubenzucht. Dann bringt er einiges über Absatz und Verwertung des Geflügels, über Garten- und Obstbau, Bienenzucht, Kaninchenzucht, Ziegenhaltung, Schweinemast und Wachhunde; zum Schluß allerlei technische Neuigkeiten für Geflügelzüchter, z. B. praktische Erdhütten, Teichanlagen, Fallennester, selbsttätiger Stallöffner usw.

H. Riemenschneider in *Hannover-Waldheim*.

Fragekasten.

Frage 391. Der *Schmalbauch* (*Phyllobius oblongus L.*) richtete in den letzten Jahren an den Knospen und dem jungen Fruchtansatz der Sauerkirschen, dann aber auch an manchen Stellen noch weit größeren Schaden an den Augen okulierter Bäume des vorauf gegangenen Jahres und an den kopulierten und gepfropften jungen Veredelungen an. Der *Schmalbauch* ist an manchen Orten durch Bespritzen mit Urania-Grün erfolgreich bekämpft worden. Es wird bei uns angefragt, ob man die Okulationen zum Schutz mit flüssigem Baumwachs bestreichen soll. Wir bitten die Mitglieder um Bericht über erfolgreiche Bekämpfungsmittel des *Schmalbauches*. 8210

Frage 392. Es besteht die Ansicht, daß man Rhabarber nur bis Anfang Juli reißen darf. Ich bitte um Auskunft, ob das richtig oder ob derselbe auch noch im August gerissen werden darf, ohne die Triebkraft der Wurzeln zu schädigen? 8226

Frage 393. Ich besitze an einem ziemlich reißenden Fluß zwei Tagwerk angeschwemmtes Land, meistens aus gelbem Lehmsand-Humus bestehend. Es liegt sehr schön und sonnenreich. Von Westen ist es geschützt durch hohes Gebüsch. Leider kommt es vor, daß vielleicht alle zehn Jahre das Wasser einige Wochen auf Wurzelhöhe steigt. Auf dieses Feld möchte ich nun gern die früheste *Kirsche von Weisenheim am Sand*. Ist diese hierfür geeignet? 8227

Frage 394. In welcher Weise erfolgt bei Erdbeer-Großkulturen am zweckmäßigsten die Pflanzung, — ist Einzelpflanzung der Dreieckspflanzung vorzuziehen und welche Vorteile entstehen bei der einen oder anderen Art der Anpflanzung? 8230

Frage 395. Wieviel Kapital rechnet man für eine Spargelanlage von 20 preuß. Morgen, wieviel Spargelpflanzen braucht man pro preuß. Morgen und wie lege ich am besten Spargel an? 8300

Frage 396. Welche Mostäpfel- und Mostbirnensorte liefern die am stärksten wachsenden Wildlingsunterlagen. Wo sind Samen dieser Sorten zu bekommen? 8301

Frage 397. Durch welche Maßnahmen außer nachgenannten Punkten wird der Obstdiebstahl am wirksamsten bekämpft? (Vermehrte Baumpflanzung, Aussetzen von Prämien, Selbstschuß und Fußangel.) 8302

Antwort auf Frage 387. D. O.-Z. 1916, S. 271. Vor mehreren Jahren war ich in ähnlicher Lage wie Fragesteller. Mein Bestreben, *Liegels W.-B.-B.* zum Tragen von schönen verkaufsfähigen Früchten zu bringen, sei es mit Hilfe eines mehrmaligen Schnittes oder auch ganz ohne diesen, hatte nur den Erfolg, daß ich einige Früchte erhielt, die fleckig, unansehnlich und oft mit großen Rissen versehen waren; auf dem Lager waren sie deshalb unhaltbar. — Ich entschloß mich, die Bäume umzupfropfen mit Sorten, die sich im hiesigen etwas kalten Boden bewährt haben. Die „*Liegel*“ nahm sehr gut an und hatte ich schon nach zwei Jahren die ersten Kostproben. Heute erfreuen mich die früheren *Liegel* mit den schönsten *Vereins-Dechants*, *Comtesse de Paris*, *Josephine v. Mecheln* und anderen Sorten. — Ältere Halbstämme von den in Frage stehenden schneide ich nur einmal in der Zeit von November bis Februar. Falls sich in nächster Umgegend wirklich gute Erfolge mit *Liegels W.-B.-B.* noch machen lassen, würde ich das Fruchtholz auf normale Länge zurückschneiden unter möglichster Belassung aller Blütenaugen. *Joh. Wagner* in *Kl.-Biesnitz*, O.-L.

Mitteilungen.

Kurse für Obst- und Gemüseverwertung in der **Königlichen Gärtnerlehranstalt zu Berlin-Dahlem**, Post Steglitz, vom 2. bis 7. und 9. bis 14. Oktober. 8268

„**Ein notwendiges Ventil.**“ Präsident v. Batocki über die Kritik. Der Präsident v. Batocki gibt in einem Aufsatze der „Mitteilungen aus dem Kriegsernährungsamt“ eine Übersicht über das, was das Amt in den drei Monaten seines Bestehens geleistet hat. Zum Schlusse kommt er dabei auch auf die Kritik zu sprechen, die von allen Seiten an den Maßnahmen des Kriegsernährungsamtes geübt worden sei, und sagt: „Wenn die Kritik auch einmal über das Ziel schoß, wenn der Kritiker ohne genügende Kenntnis der Dinge vorschnell verurteilte, oder wenn er gar einmal dem persönlichen Ärger, daß er selbst nicht genügend mitzureden hat und daß nicht alles nach seinem Kopf geht, etwas zu sehr Raum gibt, „darum keine Feindschaft nicht“. Das deutsche Volk hat in all dem Schweren, das es durchmacht, bewundernswerte Nervenstärke bewiesen. Ein Ventil muß in solcher Zeit wenigstens da sein, um dem erklärlichen Bedürfnis nach Kritik und Äußerung von Ärger und Unwillen Raum zu geben. Mit Recht ist die Ernährungsfrage hierzu bestimmt, als eine jeden einzelnen besonders nahe berührende und dabei verhältnismäßig unpolitische. Schaden kann selbst die lebhafteste Kritik nur, wenn sie die verantwortliche Stelle dazu bringt, selbst die Nerven oder gar den Kopf zu verlieren. Ich glaube versprechen zu können, daß wenigstens dies unter keinen Umständen geschehen wird und daß wir weiter unseren Weg gehen werden, gewiß nicht frei von Irrtümern und Fehlern bei unserem Bestreben, die bestehenden Mängel immer mehr zu beseitigen, aber frei von bureaukratischer Besserwisserei, von ängstlicher Übereilung und von unberechtigter Rücksichtnahme nach irgendeiner Seite; daß wir diesen Weg gehen werden in unbegrenztem Vertrauen auf unser deutsches Volk, das alles Ungemach des Aushungerungskrieges zwei Jahre standhaft getragen hat, und dessen Vertretungen

aus allen Ständen und Parteien durch ihren Beitritt zu unserem Aufruf vom 2. August den festen Entschluß bekundet haben, mutig weiter auszuharren, bis zum siegreichen Frieden." Solchen verständigen Ansichten über die Notwendigkeit einer öffentlichen Kritik begegnet man nicht oft an den leitenden Stellen. 8296

Nahrungsmittel-Dividenden. Riesige Dividende der Schwartauer Honigwerke und Zuckerraffinerie, A.-G. in Bad Schwartau (Fürstentum Lübeck). Die Gesellschaft schlägt für das am 30. Juni beendigte Rechnungsjahr — auf 2 000 000 Mk. erhöhteAktienkapital — die Verteilung einer Dividende von 32 Prozent vor. (Für das sechs Monate umfassende Geschäftsjahr 1914/15 gelangte eine Dividende von 16 Prozent zur Ausschüttung, während die Jahre 1914 und 1913 Dividende nicht brachten.) Kommentar überflüssig! 8331

Groß-Gerau, 16. Aug. Die hiesige Aktien-Zuckerfabrik erzielte im Jahre 1915 ganz außerordentliche Gewinne. Nach Abschreibungen von 100 000 Mk. verbleibt ein Reingewinn von 398,609 Mk. Hieraus werden 20 Prozent Dividende (i. V. 15) auf 600 000 Mk. Aktienkapital verteilt; 54 000 Mk. finden als Kriegsgewinnsteuerrücklage Verwendung, 142 643 M. werden vorgetragen. Die Reserven enthalten nach wie vor 252 500 Mk. Neu erscheinen sodann noch 292 000 Mk. Kriegsanleihe.

Die Kriegsgewinne einer Konservenfabrik. Die Konservenfabrik *Joh. Braun, A.-G.* in Pfeddersheim bei Worms erzielte nach dem Abschluß für 1915-16 einen Warengewinn von 2 142 604 Mk. (im Vorjahre 1 011 539 Mk.).

Obst nicht schälen, aber waschen! Die wenigsten Menschen waschen das Obst vor dem Genuss. Wenn sie es tun, wird ihnen ein Blick in das Waschwasser zeigen, wie viel Schmutz den einzelnen Früchten anhaftet, und dann wird man selbst nicht begreifen, daß man immer bis jetzt ungewaschenes Obst genossen hat. Es ist ja auch erklärlich, welche Menge von Staub sich beim Pflücken, Verpacken, Versenden und Verkaufen bildet; dazu kommt noch die Absonderung der vielen Jnsekten. Krankheitskeime und Bazillen werden auch durch unreines Obst leicht übertragen. Waschen ist besser wie schälen; die Schalen soll man mitessen, sie enthalten zwar wenig Säuren, aber viel mehr Nährsalze wie das Fruchtfleisch und daher sind sie von besonderem Wert. 8332

Verzinkte Kessel eignen sich nicht zum Kochen von Rhabarber und Kartoffeln. Es sind uns Fälle gemeldet, daß nach dem Genuß Erkrankungen eintraten und daß der Rhabarber eine dunkle grauschwarze Farbe und scharf beißenden Geschmack annimmt. 8153

Preiselbeerkonserven ohne Zucker. Vorteilhaft ist es, zumal bei der Zuckerknappheit der Kriegszeit, daß sich die Preiselbeere auch recht gut ohne Zucker konservieren läßt. Man kann den Beeren, nachdem sie gut verlesen, gewaschen und abgetropft sind, durch Überbrühen mit kochendem Wasser, das man nach etwa zehn Minuten rein abgießt, einen großen Teil ihrer Herbheit nehmen. Man verfährt dann am besten auf folgende Weise: Die überreifen Beeren, die man herausgelesen und nur gewaschen und abgetropft hat, kocht man auf, gießt sie durch ein Seihtuch, kocht den Saft noch einmal auf und schäumt ihn dabei ab. Die anderen gebrühten und auf einem Durchschlag abgetropften Beeren werden dann in einer irdenen Schüssel mit dem kochenden Preiselbeersaft überfüllt. Die Beeren werden ab und zu umgerührt, bis sie erkaltet sind. Dann füllt man die Konserve in Töpfe, wobei darauf zu achten ist, daß der Saft die Beeren reichlich überdeckt. Die Töpfe bindet man in gewohnter Weise zu.

Sollen die Beeren bei Bedarf tafelfertig gemacht werden, so empfiehlt es sich, das nötige Quantum bereits am Abend vor dem Gebrauch mit genügend feingesiebtem Zucker zu vermischen und hierauf in die Porzellan- oder Glasschale zu tun. Sie sind dann bis zum nächsten Tage von dem Zucker sehr gut durchzogen und erscheinen wie in Gelee eingesetzt. Ihr Geschmack ist ein vorzüglicher. 8285

Auszeichnungen.

Das Eiserne Kreuz I. Klasse erhielt:

Herrmann, Ernst, Leutnant d. R., Obstbaubeamter a. d. Landwirtschaftskammer Halle a. S., bei den Kämpfen um Verdun.

Das Eiserne Kreuz II. Klasse erhielten:

Deistel, Gustav, Stadtgärtner in Goslar.

Hollmann, O., aus Poppenburg, Gemüsebau-Sachverständiger in einer Armee im Westen, für seine Leistungen auf dem Gebiete des Gemüsebaues hinter der Front. 8304

Trede, Friedr., Kreisobstbaulehrer aus Jork.

Preisverzeichnisse.

Hauber, Paul, Groß-Baumschulen, Dresden-Tolkewitz. Preisverzeichnis Herbst 1916-1917, mit zahlreichen erklärenden Abbildungen versehen, enthält die folgenden Abteilungen: Obstbau, Gehölze, Rosen, Nadelhölzer, Stauden, Landschaftsgärtnerei, Gartengeräte und Werkzeuge.

Heinemann, F. C,, Hofl., Erfurt. Preisverzeichnis für Sämereien, Herbst 1916.

Chr. Bertram, Altmärkische Samenkulturen und Baumschulen, Stendal. Illustrierter Führer durch Garten und Feld, Obstbäume, Gehölze, Rosen usw. Herbst 1916, Frühjahr 1917. 8305

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

Von neuem ruft das Vaterland

zum Kampf in der Heimat! Auch dieser Kampf muß gewonnen werden. Die letzte Hoffnung der Feinde: uns finanziell niederzuringen — werde zuschanden! Deshalb muß jeder Deutsche Kriegsanleihe zeichnen, soviel er kann — auch der kleinste Betrag hilft den Krieg verkürzen! Kein Deutscher darf bei dem Aufmarsch der Milliarden fehlen!

Auskunft erteilt bereitwilligst die nächste Bank, Sparkasse, Postanstalt, Lebensversicherungsgesellschaft, Kreditgenossenschaft.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Wir veröffentlichen Berichte und Urteile über die **Beschlagnahme der Äpfel- und Zwetschenernten** auf Seite 329 dieses Heftes. 8336

Wir richteten am 8. August d. J. an das Kgl. Preuß. Kriegsministerium in Berlin die folgende Eingabe:

„Deutsche Obstzüchter, die seit Kriegsbeginn im Felde stehen, haben in ihren Obstanlagen sehr großen Schaden gelitten, weil sie selbst nicht im stande waren, die notwendigen Arbeiten für die Pflege und Ergänzung ihrer Obstanlagen auszuführen, und weil es ihnen nicht möglich war, erfahrene selbständige Hilfskräfte für diesen Zweck einzustellen. Es ist deshalb und mit Rücksicht auf die künftige Obsternte und bei der Notwendigkeit, für den großen Mangel an Butter, Schmalz, Margarine für diese Nahrungsfette Ersatz in Obst und Obstdauererzeugnissen zu schaffen, auch für die Volksernährung dringend notwendig, daß im Herbst, im Oktober bis Anfang oder Mitte November den im Felde stehenden Besitzern von Obstanlagen ein Urlaub bewilligt werde, wie dieser auch Landwirten zugestanden wird, um die unbedingt notwendigen Neupflanzungen in ihren Obstanlagen und andere nicht minder notwendige, dringende Arbeiten auszuführen und die Anleitung zu anderen wichtigen Arbeiten zu geben. Wir bitten deshalb verfügen zu wollen, daß derartige, begründete und von Ortsbehörden beglaubigte Anträge, soweit die Kriegsverhältnisse es gestatten, grundsätzlich zu bewilligen sind.“

Am 1. September d. J. erhielten wir hierauf die Antwort:

„Das gefällige Schreiben vom 8. 8. 16 ist sämtlichen in Betracht kommenden militärischen Dienststellen zur Kenntnis gebracht und befürwortet worden, dem gestellten Antrage, soweit mit den militärischen Interessen vereinbar, zu entsprechen.“ 8336

Wir erhielten auf unsere Eingabe vom 31. August die nachstehende Antwort:

Königliche Eisenbahndirektion. **Berlin W 35**, 7. Sept. 1916.

Für die Gemüsesorten, die für den Versand hauptsächlich noch in Frage kommen dürften, wie z. B. grüne Bohnen, Gurken, Spinat, gilt für das ganze Jahr, also auch über den 31. August hinaus, die Bestimmung der Aufgabe mit rotem Frachtbrief und der Frachtberechnung zu Frachtgutsätzen ohne Beschränkung der Zeitdauer. Nachdem nunmehr auch die Massensendungen mit Kohl eingesetzt haben und die Frachtermäßigungen für Schwarzwurzeln, Petersilienwurzeln, Sellerie, Meerrettich und Rettich am 1. September 1916 in Kraft getreten sind, bedauern wir Ihren Antrag auf Verlängerung der bis zum 31. August zugestandenen eilgutmäßigen Beförderung aller Feld- und Gartenfrüchte sowie von Kohl nicht mehr berücksichtigen zu können. Auch glauben wir nicht, daß noch so heiße Tage kommen werden, die eine eilgutmäßige Beförderung fast aller Gemüsesorten rechtfertigen.

Man schreibt uns von gut unterrichteter Seite aus Berlin am 10. September:

Die maßgebenden Stellen sind schlechte Wetterpropheten! Wir haben diesen Sommer wenige Tage gehabt, welche heißer waren, als gestern und heute. Man sollte sich einmal einige Tage auf den Güterbahnhof stellen und sich davon überzeugen, wie Kohl und Pfifferlinge ankommen. Es werden die Pfifferlinge haufenweise in den Abfuhrwagen geworfen, öfters sind die Sendungen zu drei Viertel verfault. Man würde gut tun, jeden Tag einen Beamten als Inspektor nach der Markthalle zu senden, dieser müßte einen richtigen Rundgang tun, um sich von allem zu überzeugen.

Mit den Höchstpreisen der Zwetschen wird ein großer Unfug getrieben. Noch nie ist an Zwetschen so viel Geld verdient worden, als jetzt. Die Pflaumen kosten im Lande 8—10 Mk., frei Bahnstation. Die Einkäufer verdienen 1—2 Mk. für den Zentner (früher 25—50 Pfg. für den Zentner, die Fracht war ungefähr die doppelte von heute). Die Großhändler verkauften früher mit einem Verdienst von 50 Pfg. bis 1 Mk. für den Zentner, heute 6—8 Mk. für einen Zentner. Man nannte den ersteren Preis früher einen schönen Verdienst. In zwei Stunden wurde ein Waggon von 100 Zentnern verkauft. Die Straßen- und Markthändler kauften z. B. den Zentner für 5—6 Mk. und verkauften ihn dann zu etwa 7.50 Mk., wenn sie zu 5 Mk. einkauften, verkauften sie den Zentner zu etwa 7 Mk. Ein Händler, der 10 Zentner in einem halben Tage verkaufte, hatte einen Nettoverdienst von 16 bis 18 Mk. und nannte das ein gutes Geschäft, heute verdienen die Leute mehr als das doppelte und dreifache. Man kann bei dem Pflaumenhandel wirklich von Wucherhandel sprechen. Das arme Volk und die kleinen Beamten können keine Pflaumen kaufen und haben daher keinen Brotbelag. Das ist wirklich traurig, wer ist aber daran schuld? Die Behörde der Höchstpreise? Die Preise müßten heruntergesetzt werden. Großhändler brauchen nicht so übermäßig zu verdienen. Der Höchstpreis im Großhandel müßte 15 Mk. für einen Zentner Hauszwetschen sein, und auf den Märkten im Kleinhandel das Pfund zu 20 Pfg. Höchstpreis verkauft werden. 8337

Deutsche Obstbauzeitung 1916. Heft 19. 1. Oktoberheft.

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach“ und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

Kriegsarbeit des D. P.-V. Für die Herstellung von reinen, wohlschmeckenden und haltbaren Obstdauererzeugnissen, die schon unmittelbar nach Anfang des Krieges in der Fabrik von *Mors u. Co.* in Allendorf a. d. Werra begonnen und seitdem fortgesetzt worden ist, bitten wir die Mitglieder des D. P.-V. auch in diesem Jahre um ihre Unterstützung, entweder durch kostenlose Zusendung von Obst aller Art — auch gutes, haltbares Fallobst — oder durch Geld. Es ist durch die Hilfe unserer Mitglieder möglich gewesen, daß in beiden vorangegangenen Jahren sehr große Mengen Obstdauererzeugnisse von der Firma *Mors* in uneigennützigster Weise für den D. P.-V. hergestellt werden konnten, die sämtlich an Verwundetenlazarette kostenlos abgegeben worden sind. Wir haben darüber in der D. O.-Z. ausführlich berichtet und wir werden nach Beendigung der diesjährigen Arbeit einen weiteren Bericht folgen lassen. Es sind dem D. P.-V. unendlich viele Dankschreiben von Generalärzten, Heeresverwaltung, verschiedenen Kommandostellen, Feld- und Reserve-Lazaretten und auch von vielen Ärzten und Verwundeten zugegangen; aber auch die Mitglieder des D. P.-V. sind durch etwa 2000 Sendungen von Fruchtmus und anderen Obstdauererzeugnissen bedacht worden und haben ihre Freude und ihren Dank dafür in überaus zahlreichen Briefen kundgegeben. Der Inhalt dieser Briefe wird nach Eintritt des Friedens zusammengestellt und veröffentlicht werden.

Besondere Frachtbriefe, um freiwillige Gaben frachtfrei nach Allendorf zu schicken, werden für diesen Zweck gern allen zugeschickt, die unsere Arbeit unterstützen wollen. Wir wissen, daß die Mitglieder des D. P.-V. auch von anderen Seiten viel in Anspruch genommen werden, um die Sorgen und die Not, die durch den Krieg herbeigeführt sind, zu mildern. Wir wissen aber auch, daß unsere Mitglieder trotzdem gern, jeder nach seinen Kräften, weiter zu helfen bereit sind und wir hoffen, daß unsere Bitte keine vergebliche sein wird. 8315

Beiträge für bedürftige Mitglieder. Zu unserer großen Freude schicken Mitglieder des D. P.-V. oft, manche regelmäßig monatlich Beiträge ein, um sie für unsere im Felde stehenden bedürftigen Mitglieder und deren Familien und auch für die Kriegsarbeit des D. P.-V. zu verwenden. Wir erneuern unsere schon oft ausgesprochene Bitte, diesem schönen Beispiel folgen zu wollen.

Neue Mitglieder. Seitdem wir in Heft 12 den neusten Nachtrag neuer Mitglieder veröffentlicht haben, sind trotz des Krieges eine ganze Reihe Neuanmeldungen erfolgt; es laufen an einem Tage oft mehrere Neuanmeldungen ein. Wir bitten die Mitglieder und Freunde des D. P.-V. in ihren Kreisen Mitglieder zu werben, wie dies vor dem Kriege immer sehr erfolgreich geschehen ist. 8382

Wichtig für den Haushalt im Winter.

Die Sellerieernte beginnt. Das Kraut, das von den Knollen abgeschnitten wird, ist jetzt wertlos, weil zuviel davon vorhanden ist und es als Viehfutter nicht verwendet werden kann. Das Selleriekraut ist aber als Suppengemüse wertvoll. In der Provinz Sachsen, Uckermark, Neumark, Pommern, Schlesien, Mecklenburg, Vierlanden, besonders in der Umgebung von Mainz, Mombach, Budenheim werden Mengen Sellerie angebaut. Das Kraut wurde früher zu etwa 2 Mk. für 50 Kilo verkauft. Das ist für einen Zentner allerdings nicht viel, aber es gibt bei der großen Menge doch eine gute Nebeneinnahme.

Das Selleriekraut muß jetzt von Stadtverwaltungen, Dörranstalten, Haushaltungen angekauft und getrocknet werden. Städtischen Behörden, denen entweder eigene Dörreinrichtungen zu Gebote stehen oder die Gelegenheit haben, Dörreinrichtungen z. B. der Mälzereien, Brauereien, Pappfabriken u. a. m. zu benutzen, müssen auf Selleriekraut ihr Augenmerk richten und es trocknen. 8367

Saccharin von 450fachem Süßwert, 20 g = 9 Kilo Zucker, zum Selbstkostenpreis von 5 g = 1.35 Mk., 10 g = 2.45 Mk., 20 g = 4.65 Mk., gegen Einsendung des Betrages (bei Nachnahmesendungen 10 Pfg. mehr) ist von dem Geschäftsamt des D. P.-V. zu beziehen. 8385

Benzoesaures Natron zum Selbstkostenpreis von 50 Pfg. einschl. Porto für eine Rolle von zehn Tabletten, eine Tablette für je ein Kilo Obstsaft oder Fruchtmus (Marmelade) ausreichend, jede weitere Rolle 25 Pfg., ist von dem Geschäftsamt des D. P.-V. zu beziehen. 8316

Die in Heft 12 der D. O.-Z. 1916 veröffentlichten zehn Gebote über die häusliche Obstverwertung zur Kriegszeit mit Angaben über die Verwendung von Benzoesäure, Ameisensäure zur Frischerhaltung von Marmeladen, Säften u. a. m. und von Saccharin an Stelle von Zucker werden auf Wunsch kostenlos zugeschickt.

Ferner werden, so weit Vorrat reicht, kostenlos abgegeben:

Sonderdrucke mit Ratschlägen über die beste Verwendung von Kali für Obstbäume. *Huber*-Oberzwehren: Das Kali und die hauptsächlichsten Kunstdüngemittel und deren Anwendung. *Strube*-Coethen: Ergebnisse eines Kali-Düngungsversuchs. *Lierke*-Berlin: Das Kali und andere künstliche Düngemittel für den Obstbau. Über das Mischen mit Kalkstickstoff. Über die Düngung der Obstbäume mit Kali. *Schneider*-Leipzig: Wert und Bedeutung der Kalisalze als Obstbaumdünger. Die einfachste Einrichtung zur Fruchtsaft- und Marmeladenbereitung. 8319

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Pirus usuriensis.

Die durch den D. P.-V. bezogenen aus Samen gezogenen Sämlinge von *Pirus usuriensis* haben sich leider nicht bewährt; sie wachsen sehr üppig, leiden aber sehr unter der sommerlichen Trockenheit; sie haben jetzt viele verbrannte Blätter. Es ist überdies eine ganz andere Pflanze als die, die wir durch die Deutsche Dendrologische Gesellschaft bezogen haben, die ich für die echte ansehe, während die des D. P.-V. wohl als etwas aus japanischer Kultur angesprochen werden möchte. 8297

K. Garteninspektor *Löbner* in *Dresden*.

Schwarze Ananaserdbeere aus Vierlanden.*)

Mit Interesse las ich die Einsendung des Herrn *H. Wendland*, Kiel, in Nr. 15 der D. O.-Z. vom 1. Aug. Auch ich habe bei der Firma in Erfurt 50 Pflanzen von dieser Erdbeersorte anfangs September erhalten. Der Preis war 5 Mk., mit Korb und Nachnahme 6.25 Mk. Das was ich erhielt, waren so unbrauchbare elende Pflanzen, daß ich keine Hoffnung habe, eine Pflanze davon zum Wachsen zu bringen. Vollständig ungenügend bewurzeltes Zeug, welches gar nichts wert ist. 8310

Ernst Kohlsaat in *Heide* i. Holst.

Meine Erfahrungen mit dem Poenickeschen Fruchtgürtel.

Vor einigen Jahren bei einem Besuche der Gartenbauausstellung in Halle a. d. S. sah ich zum ersten Male die von *Güldenpfennig* in Staßfurt hergestellten und vertriebenen Fruchtgürtel, deren Zweck und Anwendung ich mir erklären ließ. Mit einem Büchlein in der Tasche, das den praktischen Wert dieser Fruchtgürtel in Wort und Bild veranschaulichte, ging ich, um eine vermutlich wertvolle Kenntnis reicher, weiter. Zu Hause angekommen las ich das kleine Heft, auf dessen Titelblatt der Fruchtgürtel recht wahrheitsgetreu symbolisch als Würgefaust dargestellt ist, in Muße und mit vielem Interesse durch, und fand das darin Geschriebene und Dargestellte sehr einleuchtend, so daß ich mich zur Anstellung eines größeren Versuches in meiner sechs Hektar großen Apfelbuschobst-Anlage entschloß.

Ich ließ vom Spätherbst bis Frühjahr 1913/14 um verschiedene, nach meiner Meinung zu stark ins Holz wachsende und daher bisher nur schwach tragende Büsche, von ungefähr 10 bis 12 Zentimeter Durchmesser, meiner damals siebenjährigen Anlage, nach genauer Vorschrift von *Güldenpfennig* bezogene Fruchtgürtel anlegen. Als Versuchsbäume dienten hauptsächlich die beiden stark wachsenden Sorten „*Peasgoods Sondergleichen*“ und „*Queen*“, einige besonders starke „*Wintergoldparmänen*“, die anscheinend auf Wildling oder zum mindesten auf *Doucin* veredelt waren und ebensolche Büsche der Sorte „*Schöner von Boskoop*“, welche letztere sich in den zehn Jahren seit ihrer Anpflanzung überhaupt als sehr faule Träger erwiesen haben, außerdem noch von allen übrigen Sorten einige besonders stark ins Holz gewachsene Büsche und in einem alten Obst- und Gemüsegarten eine ungefähr 25jährige Pyramide des *roten Herbstkalvills*, die bisher wohl ein Riesenwachstum aber keine Fruchtbarkeit entwickelt hatte. Sie war durch fortwährenden mechanischen Schnitt nach Schema F lediglich zum Holzmachen gereizt worden. Nur wurde bei dieser Pyramide nicht wie bei den anderen Büschen nur ein solcher Fruchtgürtel um den ziemlich starken Stamm von 25 Zentimeter Durchmesser gelegt, sondern deren mehrere, und zwar einer dicht unterhalb der zweiten Etage um den Stamm und um jeden armstarken Ast der untersten Etage je einer. Nun kam die Zeit, wo der Saft wieder in die Bäume trat und somit ihr Wachstum wieder begann. Und es dauerte auch gar nicht lange, so sah man, daß die Fruchtgürtel, die genau nach Vorschrift, auch mit besonders dazu geliefertem Draht angelegt waren, immer mehr in die noch weiche Rinde der jungen Büsche einwuchsen, und den zurückströmenden Saft abzuschnüren begannen. Nur die ältere eigensinnige *Herbstkalvill*-Pyramide ließ sich keinen Zwang antun und sprengte mit der Kraft der reiferen Jahre sämtliche an ihr angelegten und nur kaum merkliche oder gar keine Eindrücke hinterlassenden Gürtel.

Es war ja nun geradezu staunenerregend, wie all die mit Fruchtgürteln versehenen Büsche mit Blüten geradezu übersät waren. Auch die alte Pyramide, die wegen ihrer bisherigen fast völligen Unfruchtbarkeit schon zum Umveredeln bestimmt war, ließ nach dem Aussehen der Knospen auf eine reiche Blütenentwickelung schließen, die jedoch nicht eintrat. Doch hat sie im darauffolgenden Jahre 1915, ob infolge der nur schwach wirkenden Fruchtgürtel oder des in den letzten Jahren unterlassenen Schnittes, das erste Mal sehr reich getragen. Nach Erkenntnis der vermutlichen Ursache ihrer Unfruchtbarkeit war sie während der beiden letzten Jahre nicht mehr wie früher geschnitten worden, sondern der ganze Schnitt beschränkte sich lediglich auf die Herausnahme von Wasserschossen. Auch der Fruchtansatz war bei allen Versuchsbäumen ein guter, soweit sich im Hinblick auf den außerordentlich starken Frühjahrs-Spätfrost 1914, der sehr viel Schaden in der Obstblüte angerichtet hat, zumal bei den die Blüten nahe an der Erde tragenden Buschformen, überhaupt ein richtiger Schluß ziehen läßt.

Nun heißt es in dem oben angeführten: „Vorbedingungen für hochlohnenden Obstbau“ betitelten kleinen Reklameheftchen von Seite 8 ab unter dem mit „Der Fruchtgürtel“ überschriebenen Abschnitt wörtlich: „Der Fruchtgürtel (Name geschützt, D. R. P.) behebt alle

*) Siehe auch D. O.-Z. 1916, S. 245 u. 273.

diese vorangehend in diesem Heft geschilderten, den bisherigen angewandten Methoden zur Vermehrung der Fruchtbarkeit anhaftenden Nachteile. Er stellt eine sehr einfache, gürtelartige Umschnürung des Baumes dar (Abb. 3), die im Zusammenspiel mit den natürlichen Entwickelungserscheinungen, ohne den Stamm irgendwie zu beschädigen, die Saftgefäße allmählich einengt, so daß eine vollkommene Speicherung der Bildungsstoffe in den Fruchtaugen und Früchten erfolgt. Dadurch werden zunächst Blüten in großer Zahl (z. B. Abb. 6), später Früchte in hervorragender Ausbildung, zum Teil von früherer Reife (z. B. Abb. 2) erzeugt. Die Wirkung ist bei wohlernährten, gesunden Bäumen stets eine vollkommene, absolut sichere. Irgend welche Schäden für den Baum sind bei zweckmäßiger Anwendung ausgeschlossen. Erschöpfungszustände sind unmöglich, weil der Fruchtgürtel nötigenfalls jederzeit abgenommen werden kann, wodurch er sich in seiner Anwendung sehr vorteilhaft von allen anderen Kulturmethoden unterscheidet. Der Fruchtgürtel verändert in der denkbar einfachsten Weise das Saftgemisch des Baumes derart, daß es nicht mehr zum Holzwachstum sondern nur noch zur Fruchtbarkeit Verwendung finden kann. **Unfruchtbare, starktriebige jugendliche oder auf falscher Unterlage stehende Bäume werden dadurch zu regelmäßiger und sicherer Tragbarkeit, allzustark wachsende Formobst- und Zwergbäume gleichzeitig zur Einstellung ihres übermäßigen Holztriebes gezwungen.** Bei Eintritt regelmäßiger normaler Fruchtbarkeit wird der Fruchtgürtel entfernt, wodurch eine lange Lebensdauer des Baumes gewährleistet wird. Wo gesunde Obstbäume keine genügenden Erträge liefern oder zu dicht stehen, wo Zwergunterlagen, Fruchtholzschnitt und dgl. Hilfsmittel nicht zum Ziele führen, oder nicht angewendet werden können (besondere Sachkenntnis ist bei alledem nicht erforderlich), gibt der Fruchtgürtel sichere Erfolge. **Die Kosten des Verfahrens** (vgl. S. 15) **betragen für jeden Baum jährlich nur Pfennige. Dies bedeutet gegenüber den hohen Kosten und Zeitverlusten der bisherigen Kulturmethoden ganz enorme Ersparnisse.**

Die Vorteile des Fruchtgürtels sind also:

1. Größtmögliche Fruchtbarkeitserfolge,
2. Qualitätsernten,
3. Sichere, frühzeitige, regelmäßige Erträge,
4. Schonung der Bäume,
5. Einfache Kulturmethode,
6. Geringer Zeit- und Geldaufwand."

Das klingt alles sehr verlockend, reizt die Begehrlichkeit und muß durch diese scheinbar nur auf reichlichen guten Erfahrungen beruhenden Schilderungen naturgemäß unbedingt zu weitesten Versuchen anregen, zumal zur Erhärtung des in dem Hefte Gesagten, wie die Abbildungen wenigstens bezüglich der Äpfel zeigen, scheinbar nur solche Sorten zu Demonstrationszwecken gewählt worden sind, die von Natur schwachwachsend und daher für gewöhnlich auch früh- und reichtragend sind, wie *Ananas-* und *Cox' Orangenrenette, Wintergoldparmäne.*

Bei den von mir angestellten Versuchen hat sich von all den als Vorzüge des Fruchtgürtels aufgezählten Wirkungen des Fruchtgürtels nur eine einzige bemerkbar gemacht und auch diese nicht etwa als Vorzug, sondern ganz im Gegenteil als ein großer Nachteil. Das war die frühere Reife der Früchte, die eben nichts weiter war als eine Notreife unentwickelter minderwertiger Früchte.

Nachdem nun die Fruchtgürtel bei den von mir angestellten Versuchen eine nicht zu leugnende auffallend reiche Blütenentwickelung verursacht hatten, erwartete ich, als dauernden künftigen Nutzen ihrer Anwendung, die in Wort und Bild geschilderte Veränderung des Stammes, d. h. daß dieser über der Einschnürungsstelle sich allmählich verstärken und somit an der Stelle der Gürtel eine dauernd bleibende und eine regelmäßige Fruchtbarkeit bewirkende Saftstauungsstelle bilden sollte. Statt dessen entwickelten sich aber die Stämme auf dem fruchtbaren Humusboden erster Klasse unterhalb der Gürtel ebenso weiter wie über diesen, so daß die schwachen Blechgürtel durch die kräftig wachsende Rinde einfach von oben und unten her zusammengedrückt wurden und in ganz kurzer Zeit, denn die Fruchtgürtel sind schon Anfang September und teilweise noch früher wieder abgenommen, ohne die bezweckte Wirkung zu erzielen, tief in die Rinde einwuchsen und nicht ohne Beschädigung derselben entfernt werden konnten.

Gleichzeitig fingen aber die Versuchsbüsche auch an zu kränkeln, was sich zuerst durch die Bildung von Wasserschossen unmittelbar unter der Abschnürungsstelle und dann durch das Gelbwerden des Laubes, das Abfallen und das Notreifwerden der wenigen noch hängen gebliebenen verkümmerten Früchte kenntlich machte. Und all das innerhalb so kurzer Zeit, daß an eine Abstellung des Übels gar nicht mehr gedacht werden konnte, geschweige denn, daß man die Fruchtgürtel hätte bis zur Feststellung einer regelmäßigen, d. h. doch wohl einer mehrjährigen ununterbrochenen Fruchtbarkeit an den Stämmen lassen können, bis sich die in den Abbildungen veranschaulichten typischen Verstärkungen an diesen, ähnlich den Wülsten über den Veredlungsstellen auf Zwergunterlagen oder wie man es öfter bei den nur noch vereinzelt vorkommenden auf Hauspflaume veredelten alten reichtragenden hochstämmigen Aprikosensorten beobachten kann. Hatten aber die Büsche in dem ersten Jahre, während sich die Gürtel darum befanden, nur gekränkelt, so sind sie, nachdem noch einige von ihnen in dem sonst guten Apfeljahre 1916, wo die neben ihnen stehenden nicht vergewaltigten, voll Gesundheit strotzenden Büsche reichlich schöne, gutentwickelte Früchte trugen, nur noch ganz vereinzelt, soweit sie nicht schon über Winter eingegangen waren, nach einer spärlichen Blüte, in absterbendem Zustande, den geradezu rührenden Versuch gemacht haben, ihrem, sie aus schnöder Gewinnsucht in Befolgung eines geradezu unverantwortlichen Ratschlages ermordenden oder doch zum mindesten fahrlässig tötenden Besitzer mit der letzten ihnen zur Verfügung stehenden Kraft noch Nutzen zu bringen, indem sie noch einige schon vom Verblühen an notreif aussehende verkümmerte Früchtchen trugen, bereits fast alle abgestorben. Und stehen nun die zu den besten Hoffnungen

berechtigenden schönen Bäumchen, lediglich zur Strafe für die scheinbare Unbändigkeit einer kraftvollen lebensfreudigen Jugend und als Entgelt für ihren guten Willen zu einer erst später aber sicher kommen sollenden reichen Fruchtbarkeit, inmitten ihrer nicht erwürgten, und diese Verschonung mit einem solchen gefährlichen Gewaltmittel, wie es der vielgepriesene, von mir aber zu allen Teufeln gewünschte Fruchtgürtel ist, mit reichem Ertrag lohnenden Altersgenossen, als traurige aber unerbittlich anklagende Baumleichen da, und zwar nachdem sie im Gegensatz zu jenen ein Jahr früher durch ein nicht nur in ihre natürliche Lebensweise sondern im wahrsten Sinne des Wortes einschneidendes Gewaltmittel zur Erzeugung einiger minderwertiger Früchte gezwungen worden sind. So daß diese künstlich erzwungene vorzeitige Fruchtbarkeit lediglich als der Selbsterhaltungstrieb in der Natur und als Zeichen der Angst gelten kann, wie in der Tragikömödie von Witwe Boltes Hühnern, von denen es heißt: „Jedes legt noch schnell ein Ei und dann kam der Tod herbei.“

Und wenn je etwas im stande gewesen ist, mich zu veranlassen, angeblich zu Nutz und Frommen der erfahrungsgemäß nicht immer in selbstlosester Weise beratenen Obstzüchter angepriesenen Neuigkeiten zweifelnd gegenüber zu stehen, ohne deswegen ausgesprochen fortschrittfeindlich zu werden, so sind es diese verführerischen Fruchtgürtel gewesen, die vielleicht bei schwachwüchsigen Sorten, wie die von dem Erfinder zu seinen Versuchen benutzten und abgebildeten, auf geringerem Boden, wo kein allzustarkes Wachstum eine Erdrosselung befürchten läßt, mit möglichem augenblicklichen Vorteil, aber auch mit Vorsicht angewandt werden können. In allen übrigen Fällen halte ich es jedoch für das Geratenste, sich schon bei dem Pflanzen von Obstbäumen möglichst genau mit den Sorteneigentümlichkeiten vertraut zu machen, sich bei deren Pflege auf alte bewährte Erfahrungen zu stützen, jeden einzelnen Obstbaum, selbst innerhalb der Sorte, individuell zu betrachten und zu behandeln, lieber seine Ungeduld noch ein Jahr zu bemeistern, als durch einen verlockenden neuen, sich noch nicht durch genügende Erfahrungen als unbedingt unschädlich erwiesenen Kunstgriff der Natur vorgreifen zu wollen, und sich, wenigstens im Erwerbsobstbau, nicht aus persönlicher Liebhaberei auf bestimmte, vielleicht für die gegebenen Verhältnisse nicht passende Sorten zu versteifen, sondern diese, falls sie den auf sie gesetzten Hoffnungen nicht entsprechen, kurzerhand durch eine sich an Ort und Stelle oder anderswo unter ähnlichen Verhältnissen bewährte Sorte zu ersetzen oder umzuveredeln.

Im übrigen sollte ein jeder, der nicht warten gelernt hat, sich nicht mit Obstbau befassen. Denn jeder Baum braucht zu seiner Entwickelung bis zur Tragbarkeit und vor allen Dingen bis zu seiner Höchstleistung, immerhin eine nach Jahren bemessene längere oder kürzere Frist. Und ein wirklicher Kenner wird nicht von einer spättragenden Sorte verlangen, daß sie mit einer frühragenden im Einsetzen der Fruchtbarkeit wetteifern soll, und einen Baum einer spättragenden Sorte durch seiner Natur zuwiderlaufende Kunstkniffe auf Kosten seiner Entwickelung zum Frühträger machen wollen, wodurch das Wachstum und die Gesundheit eines solchen immer beeinträchtigt und er niemals im stande sein wird Höchsterträge, derentwegen er doch letzten Endes gepflanzt worden ist, zu liefern. 8354 *August Boltze* in *Fienstedt.*

Herr *Müller* in Diemitz bei Halle a. d. S., der im Heft 17 d. J. Seite 274—279 über ausgezeichnete Erfolge der *Poenicke*schen Fruchtringe berichtete, schreibt hierzu:

Nach dem geradezu vernichtenden Urteil, das in dem vorstehenden Bericht den *Poenicke*schen Fruchtgürteln gesprochen wird, könnte den Obstzüchtern, die Fruchtgürtel angelegt haben, angst und bange werden, ob sie die damit behandelten Bäume am Leben erhalten können. Zur Beruhigung möchte ich deshalb mitteilen, daß Ergebnisse wie die vorstehenden einen seltenen Ausnahmefall darstellen.

Gleich nach Herausgabe der *Poenicke*schen Schrift über die Fruchtbarmachung der Obstbäume habe ich Versuche mit den Fruchtgürteln angestellt und auch an sehr vielen anderen Stellen ihre Wirkung beobachtet; es ist mir nirgends ein derartiger Fall bekannt geworden. Daß die Fruchtgürtel nicht überall gleich den gewünschten Erfolg der dauernden Fruchtbarkeit hatten, ist verschiedentlich in den Berichten erwähnt worden. So waren z. B. an den starkwüchsigen Obstbäumen bei Herrn *Overhof* in Lichterfelde, die ebenfalls auf gesundem Apfelboden standen, auch fast alle am Stamme angelegten Gürtel geplatzt, und auf Grund solcher, an verschiedenen Orten gewonnenen Urteile sind dann sogleich die Gürtel aus stärkerem Metall und der Draht von größerer Stärke geliefert worden. Daß aber die Fruchtgürtel solche Schäden, wie das aus Fienstedt berichtet wird, herbeiführen sollten, muß nach meinem Dafürhalten eine ganz besondere Ursache haben, die, ohne die näheren Umstände zu kennen, nicht ersichtlich ist.

Eine offene Aussprache über das Für und Wider einer neuen Einführung und das genaue Abwägen der Vorteile und Nachteile ist gewiß zur Aufklärung für die Allgemeinheit von großem Vorteil, aber man hat beim Lesen des vorstehenden Aufsatzes die Empfindung, als ob der Besitzer durch den erlittenen Schaden an seinen Bäumen nicht mehr vorurteilslos zu urteilen vermag. Die *Poenicke*sche Schrift ein Reklameheft zu nennen, vermag nur der, welcher die Gründlichkeit dieser Arbeit übersieht. Den Schein zu erwecken, als sei zur Verherrlichung des Fruchtgürtels nur an schwachwachsenden Sorten der Versuch ausgeführt worden, dafür liegt kein Grund vor. Wenn der Verfasser die in Delitzsch ausgeführten Versuche gesehen hätte, würde er sicherlich zu einem ganz anderen Urteil gekommen sein.

Es liegt aber in den übrigen Ausführungen und in den Ausdrücken „unverantwortliche Ratschläge“, „erfahrungsgemäß nicht immer in selbstloser Weise beratene Obstzüchter“ gegen diejenigen, die günstige Erfahrungen über die Wirkung der Fruchtgürtel mitzuteilen in der Lage waren, ein Vorwurf, gegen den ich für mich und alle, auf deren Beob-

achtungen sich meine Berichte bezogen, entschieden Verwahrung einlegen muß.

Bei geringelten Bäumen habe ich auf günstigem Boden, wo zweimal hintereinander ein Stück Rinde herausgeschnitten war, auch das Zurückgehen und teilweise Absterben der Bäume beobachtet. Man kann auch beobachten, daß bei Anlegen eines gewöhnlichen Drahtes, dessen Lösung vergessen wurde, ein Kränkeln des Baumes die Folge ist. Sollten an den abgestorbenen Bäumen in Fienstedt etwa auch solche Fremdkörper im Innern sitzen geblieben sein? Dann wäre das Eingehen der Bäume erklärlich.

Auf Grund meiner Beobachtungen würde ich nach wie vor und ganz besonders bei den unbändig zum Holzwachstum neigenden Sorten eine Knebelung durch Fruchtgürtel oder ähnliche Maßnahmen empfehlen, und jetzt erst recht zu Versuchen anregen, ob an anderen Stellen mit gleichen Vorbedingungen es möglich ist, durch Behandlung der Bäume mit Fruchtgürteln im Sinne des Erfinders eine ähnliche Wirkung zu erzielen. Wenn ich auch ohne eine örtliche Prüfung den Grund für das Absterben nicht anzugeben vermag, so halte ich es für ganz unmöglich, daß der Fruchtgürtel die Ursache gewesen ist, wenn vorschriftsmäßig damit vorgegangen wurde.

J. Müller in *Diemitz.*

Die Veröffentlichung in der D. O.-Z. über die *Poenicke*schen Fruchtringe und die Empfehlung mit ihnen Versuche anzustellen, ist erfolgt, nachdem derzeit einwandsfrei bewiesen war, daß damit gute Erfolge erzielt waren. Die Schrift des Herrn *Poenicke* ist alles andere als eine Reklameschrift; sie ist die ernste Arbeit eines ganzen Mannes und Obstzüchters, der ohne jede Voreingenommenheit arbeitet und seine Beobachtungen gewissenhaft prüft. In dem Buche des Herrn *Poenicke* und auch in seinem derzeit auf der großen Versammlung des D. P.-V. in Bonn a. Rh. gehaltenen Vortrage hat Herr *Poenicke* wissenschaftlich und an der Hand seiner langjährigen praktischen Arbeiten begründet, in welcher Weise in den Obstbäumen Veränderungen entstehen und sich weiter entwickeln, die durch die Fruchtringe die schnellere und größere Fruchtbarkeit herbeiführen.

Ich habe in meinem Garten in Eisenach an einigen starkwüchsigen Äpfel- und Birnensorten mit den *Poenicke*schen Fruchtringen die allerbesten Erfolge ohne den geringsten Nachteil für meine Bäume erzielt. *Boskoop, Gravensteiner* sind doch gewiß stark wachsende Sorten; sie hatten, bevor ich ihnen die Fruchtringe anlegte, niemals getragen und sie setzten dann mit Knospenansatz, Blüten und Früchten ein. Auch *Gute Luise, Clapps Liebling, Dr. Jules Guyot, Boscs, Tongre* zeigten den gleichen Erfolg.

Der am Schluß seiner Ausführungen erteilte Rat des Herrn *Boltze*, sich mit der Tragbarkeit junger Obstbäume so lange zu gedulden, bis der Baum sich genügend ausgewachsen hat, ist gewiß ein guter; aber dieser Rat beseitigt nicht die Tatsache, daß manche Sorten sich in ihrem Wachstum nicht genug tun können und oft ein Jahrzehnt und länger gebrauchen, um sich auszutoben. Wer hätte nicht schon selbst beobachtet, oder von anderen Klagen darüber gehört, daß 10- bis 15jährige, oft noch ältere *Boskoop* und *Gravensteiner* noch niemals Ernten gebracht hätten! In solchen Fällen ist es ratsam und notwendig, einzugreifen, um Ernten zu erzielen. Zahlreiche Obstzüchter haben dies mit den *Poenicke*schen Ringen getan und gute Erfolge erzielt.



Ich bin in keiner Weise voreingenommen und ich wünsche, daß über diese, meines Erachtens wichtige Sache auch im Interesse unseres Herrn *Poenicke*, der zu den tüchtigsten Obstzüchtern gehört, der selbständig denkt, handelt und nicht nur für sich, sondern für die Allgemeinheit handelt, weiter von Männern berichtet wird, die ihre Obstbäume mehrere Jahre mit den Fruchtringen behandelt haben. 8358 *Lorgus.*

Ich gestatte mir, einen Gruß aus dem Posener Lande, aus meinem kleinen Spalierobstgarten zu übermitteln. Das Bild zeigt zehn doppelte U-Formen der *Amanlis B.-B.*, wovon die ersten drei von rechts nach links ohne, die übrigen sieben Stück mit Fruchtgürtel versehen waren. Meine Tochter zeigt

die Stelle, wo der Fruchtgürtel angelegt war. Zum Vergleiche habe ich in diesem Jahre verschiedene stark treibende und bis jetzt schlecht tragende vierarmige *Verrierpalmetten* geringelt. Man muß doch alles selbst versuchen. 8353

J. Sachs, Vors. des Kreis-Obst- und Gartenbauvereins, *Schwerin* a. d. Warthe.

Ein einfacher, billiger Massendörrofen zum Selbstherstellen.

Von *Jos. Rothmund*, Bezirksgärtner, *Fürstenfeldbruck* bei München.

In Anbetracht der fast täglich auftauchenden neuen und neuesten Dörrofensysteme heißt es fast Eulen nach Athen tragen, wenn hier wieder ein solcher beschrieben und empfohlen werden soll. Doch hat dieser Dörrofen Besonderes, das ihn vor den anderen Systemen auszeichnet.

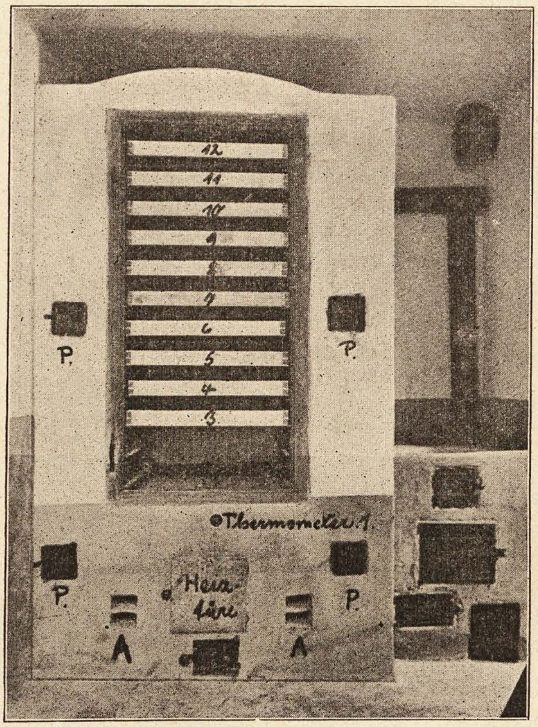


Abb. 1. **Einfacher Massendörrofen; System Feldmaier-Rothmund.**

Faßt 12 Hürden 100:65 cm. A A bezeichnet die Öffnungen, die aus Hohlziegeln gebildet wurden, durch welche die frische Luft in die sogen. Heißluftkammer einzieht, von welcher die Trockenluft, deren Wärme durch das Thermometer 1 gemessen wird, in den eigentlichen Trockenraum und die Hurden strömt. Dieser Raum ist durch eine überfalzte Türe abgeschlossen. P bezeichnet die Putztüren zur Reinigung der Feuerungszüge. Rechts ist ein Mus- und Marmeladekessel, der mit dem unteren Teil des Dörrofens zusammengemauert wurde. Dieser Dörrofen kostete nur 120 Mk., da die Steine, Lehm usw. schon da waren und der betr. Ökonom zugleich Maurer ist. Bei der Hinterwand und bei der linken Seite konnten auch vorhandene Wände ausgenützt werden.

Der erste Dörrofen dieser Art wurde von Herrn Bezirksbaumeister *Feldmaier* in Pfarrkirchen erbaut im vorigen Jahre nach dem Muster der im Rottale gebräuchlichen Obstdörren, aber mit vielen Verbesserungen. Inzwischen haben wir im Bezirke Fürstenfeldbruck sechs solcher Dörröfen mit weiteren Verbesserungen erbaut.

Die Dörröfen dieser Art sind aus Ziegelsteinen erbaut. Die Feuerung liegt unter der sogen. Heißluftkammer, in welche durch Hohlsteine oder Röhren (A) stets frische Luft zugeführt wird. Diese steigt dann (bei H) durch 3—5 Öffnungen in lebhaftem Auftrieb in die eigentliche Dörrkammer, in welcher entweder ein oder zwei Hurdenstöße mit je 10—15 Hurden in einem hölzernen Traggestell auf Laufschienen (Winkeleisen 25:25 mm) sich befinden. Die Feuerung selbst teilt sich hinten in zwei Arme, wovon jeder in der Seitenwandung in Schlangenzügen in die Höhe geleitet wird. Dadurch wird die Wärme völlig ausgenützt und der Trockenraum empfängt auch von der Seite Wärme. Oben werden die zwei Züge dann in ein gemeinsames Rauchabzugsrohr zusammengeleitet. Der Dunstabzug erfolgt durch eine mit einem Schieber verschließbare Öffnung in der Mitte der gewölbten Decke des Trockenraumes. Damit die Trockenluft in den seitlichen Lufträumen nicht unausgenützt aufsteigt, sind bei den einfachen Dörrapparaten dort je drei drehbare Klappen, bei den Doppelapparaten solche auch im Mittelraum, angebracht. Die Klappen haben den Vorteil, daß sie geöffnet und geschlossen werden können, wodurch die Trockenluft immer wieder einer anderen Hurdenpartie zugeführt wird. Diese Dörröfen können sowohl im Freien aufgestellt werden, wo sie mit einem guten Betonfundamente und breitem Dache zu versehen sind, oder in geschlossenen Räumen, wo dann mit Vorteil eine Ecke zur Aufstellung gewählt wird, um die hintere und eine Seitenwand zu sparen (s. Abb. 1).

Die Hauptvorteile dieses Dörrofensystems sind: seine Anpassungsmöglichkeit an vorhandene Räume und an den Bedarf, da er einfach oder doppelt mit 10—40 Hurden erbaut werden kann. Ferner ist der Betrieb unbedingt zuverlässig. Ein Anbrennen des Trockengutes ist völlig ausgeschlossen, da die Heißluftkammer stets reichlichen Zustrom von Frischluft durch die genügend groß zu wählenden Öffnungen A erhält. Die Heizung selbst ist mit einer starken Gußeisenplatte abgedeckt, die noch mit 4—5 cm starken Chamotteplatten mit Chamotteerde übermauert wird. Die Feuerung selbst und die unteren Heizzüge werden vorteilhaft auch aus Chamottesteinen gebaut. Als Mörtel dient Chamotteerde mit Lehm, sonst reiner, mit reichlich Gerstenspreu (Ahm genannt) sehr gut abgekneteter fetter Lehm. Das Stein- und Lehmmaterial hat den Vorteil, daß es langsam erwärmt, überschüssige

Wärme aufspeichert und nur milde Wärme ausstrahlt. Es kann deshalb auch die Nacht ausgenützt werden, wenn man abends Koks oder andere langsam verbrennende Heizmaterialien nachlegt. Die Wärme der Trockenluft kann geregelt werden durch entsprechendes Öffnen oder Schließen der Frischluftzuführung, des Dunstabzuges und der Klappen in den seitlichen und dem mittleren Luftraume. Die Temperatur des Heißluftraumes und des Trockenraumes wird von Thermometern abgelesen. Je nach dem Grade der Heizung und der Zuführung frischer Luft kann in diesen Öfen sowohl Obst „gedörrt", als Gemüse in der vorzüglichsten Weise „getrocknet" werden. Damit ist ein Punkt berührt, der meiner Ansicht nach bei den modernen Trockenapparaten nicht genügend berücksichtigt wird. Nur wenn eine gewisse hohe Wärme erreicht wird, erhalten wir haltbares und gesundes „Dörr-" oder „Backobst", wobei eine wesentliche Umwandlung im Obst vor sich geht. Dadurch wird auch weniger wertvolles Obst veredelt, z. B. nicht ganz reifes Obst, da Stärke in Zucker umgewandelt wird; aus ganz mäßigen Birnen können ganz vorzügliche „Hutzeln" werden. Das trifft aber bei den „Lufttrocknern" nicht zu, weil sie meist nicht die nötige Wärme erreichen. Diese sind deshalb mehr für Gemüsetrocknung als für Obstdörren. Bei vorstehendem System läßt sich aber beides erreichen. Die Hurden können Böden aus Holzstäbchen bekommen oder gut verzinntes Drahtgeflecht. Im letzteren Falle genügt die Höhe von 3 cm für die Hurdenwände. Der Raum wird dadurch viel besser ausgenützt als bei Hurden mit Holzstäbchenboden, für die eine Höhe von 5—6 cm nötig ist. Das Rahmengestell soll nicht zu schwach gemacht sein. Bei 10—12 Hurden in einem Stoße ist die Stärke 6:8 (die breite Seite nach vorne gerichtet) gerade recht, bei mehr als 12 Hurden 6:10 cm, bei Doppelöfen der Mittelbalken aber 6:12 cm (ebenfalls die breite Seite nach vorne gerichtet). Dann erhält man einen starken Luftauftrieb und eine wirklich gute Luftströmung. Darum darf auch mit dem Zwischenraum von Hurde zu Hurde nicht gespart werden; der Abstand soll 6 cm betragen.

Die Kosten des einfachen Ofens betragen 120 bis 150 Mk., je nachdem wie man das Material erhalten kann, ein Doppelofen mit 20—24 Hurden kommt auf 250 bis 300 Mk. Es können dabei sehr gut alte Steine und Platten verwendet werden; zu der Heizung selbst darf man aber nur bestes Material nehmen, da sie viel aushalten muß, wie z. B. bei uns, wo wochenlang Tag und Nacht mit Koks geheizt wurde. Da das Rahmengestell und die Hurden leicht von jedem Dorfschreiner und der sonstige Ofen von jedem Maurer gebaut werden kann, so können solche Dörröfen überall auf dem Lande hergestellt werden. Damit komme ich eigentlich auf den Hauptpunkt: Dörröfen sollen nicht aufgestellt werden, um noch mehr Obst und Gemüse dem direkten Verbrauch zu entziehen, es oft unnötig zu verteuern und auch nicht gerade immer zu verbessern, sondern sie gehören an die Quellen der Erzeugung als Versicherungen, wenn der direkte Absatz fehlt. Es kann vorkommen, daß der Obst- und Gemüsezüchter selbst zur Verwertung durch Dörren greifen muß. Solche Umstände sind: Herabreißen des Obstes durch Stürme vor der vollen Reife; Überernten nicht leicht verkäuflicher und schnell vergänglicher Sorten; Eintritt

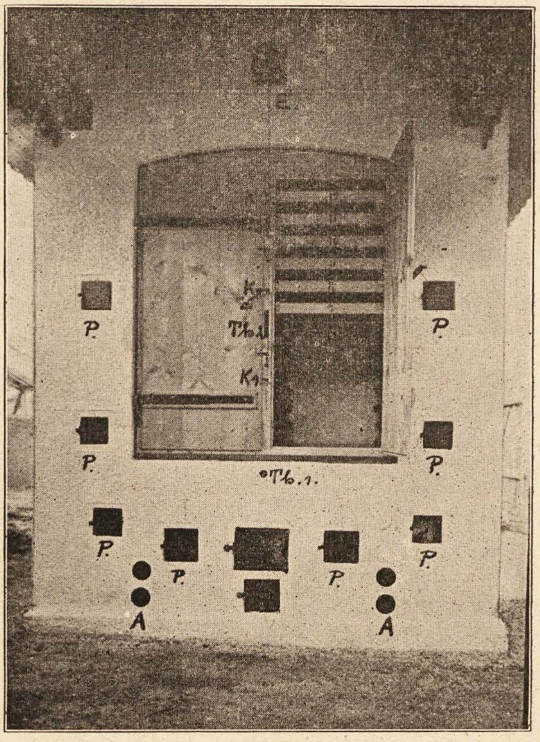


Abb. 2. **Doppelter freistehender Massendörrofen; System Feldmaier-Rothmund.**

Faßt 24 Hurden von 110:60 cm. Feuerung ist besonders ausgenützt. 8 Putztürchen (P), um die Heizzüge, welche zusammen 15 m lang sind, zu fegen. Frischluftzuführung (A) durch reichliche Tonrohre. Wärme ist von drei Thermometern abzulesen; aufsteigende Trokkenluft wird im Mittelteil durch drei Klappen (K1—K3), in den Seitenteilen durch je drei eingesteckte Leistenbrettchen — auf dem Bilde nicht sichtbar — in Windungen über die Hurden geleitet. Die feuchte Dunstluft wird durch eine große Öffnung in der Decke des Trockenraumes in den Dachboden und von da durch Jalousien, wovon eine vorne (E) und eine hinten angebracht ist, ins Freie geleitet. Die Zirkulation und Trockenwirkung ist ganz vorzüglich, Heizmaterialverbrauch verhältnismäßig gering. Der Ofen faßt ca. 6 Zentner Birnen oder entsprechend Zwetschen oder Äpfel.

regnerischen Wetters besonders während der Reife des Steinobstes; allgemein schlechte Haltbarkeit des Obstes in manchen Jahren und Mangel an geeigneten Lagerräumen, wodurch das Obst oft gleichzeitig in zu großen Mengen angeboten und abgesetzt werden muß, wodurch die Obstpreise oft unter die Erzeugungskosten fallen. Dann kommt es leider nur zu häufig vor, daß Riesenmengen Obstes

verderben oder doch nur in wenig zweckmäßiger Weise (z. B. durch Verfüttern) verwertet werden müssen, während darauf Jahre

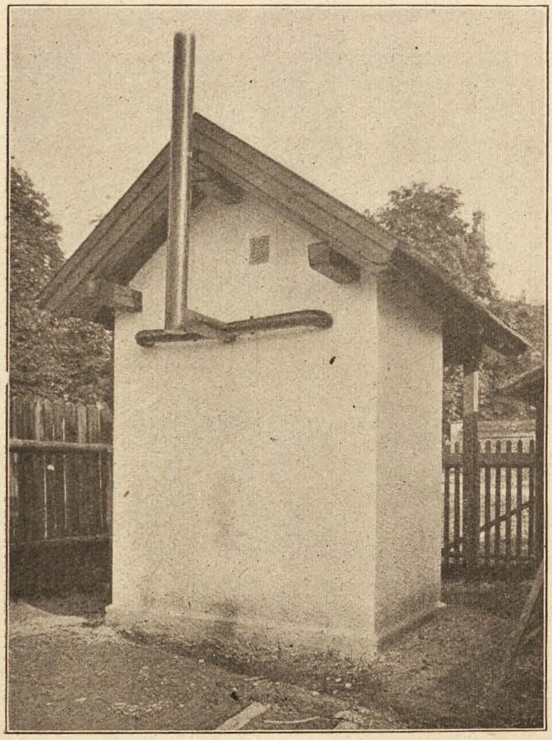


Abb. 3. **Freistehender Massendörrofen,** hintere Ansicht.

Heizzüge hinten vereinigt; der Rauch wird im gemeinsamen Kaminrohr abgeführt. Dieser Ofen steht im Garten des kgl. Remontedepots Fürstenfeldbruck.

bitteren Mangels folgen. So kommt es beim Gemüse oft vor, daß es durch die Witterung plötzlich heranwächst und platzt oder auswächst, was namentlich bei Frühsorten gerne eintritt. Doch tritt auch bei Spätsorten oft eine Zeit ein, wo es plötzlich unaufhaltsam fault.

Die Hauptsache ist ein leistungsfähiger Apparat, der nicht zu viel Bedienung erfordert, da man zu den betr. Zeiten die Hände so schon meist übervoll Arbeit hat; auch soll er nicht zu teuer sein, da er sonst nicht genügend verbreitet werden kann. Auch muß er leistungsfähig sein, denn wenn so ein alter Wasserbirnbaum richtig trägt, dann gibt es aus und wenn's da nicht „fleckt", verfault der größere Teil Birnen, wenn man zu lange warten muß, bis der erste Teil gedörrt ist. Dann darf auch das Trockengut nicht minderwertiger werden als das Rohmaterial, im Gegenteil, es soll womöglich veredelt und wieder handelsfähig werden, dann können Überschüsse über den eigenen Bedarf jederzeit zum Vorteile der Volksernährung wohlfeil auf den Markt gebracht werden. Was also durch Aufstellen solcher Dörröfen vor allem erreicht werden soll, ist: Erhaltung und womöglich Veredlung der in manchen Obst- und gemüsereichen Jahren sonst verschleuderten oder verlorenen Überschüsse für schlechte Jahre, die leider nie ganz ausbleiben werden. Dadurch werden große wirtschaftliche Werte gerettet und ein besserer Ausgleich geschaffen zwischen den fetten und mageren Jahren. Wer aber einen solchen Dörrofen bauen will, gehe bald daran, weil er heuer ein Mittel wird, auch das Kleinste zu erhalten. So wird der Not unserer Zeit abgeholfen und für später vorgesorgt, denn alle jetzt geschaffenen Obstverwertungseinrichtungen sind ein Rüstzeug für die Zukunft. Sie helfen uns wirtschaftlich unabhängiger zu machen und damit tragen sie auch zur Sicherung unserer Zukunft bei, wozu die möglichste Verringerung der Einfuhr von Nahrungsmitteln wesentlich helfen wird. 8353

Vom Unkraut zur Nutzpflanze.

Von dem Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und die Provinz Brabant, Major Freiherr *von Solemacher*, wird uns der nachstehende Aufsatz mit zwei Abbildungen zur Verfügung gestellt.

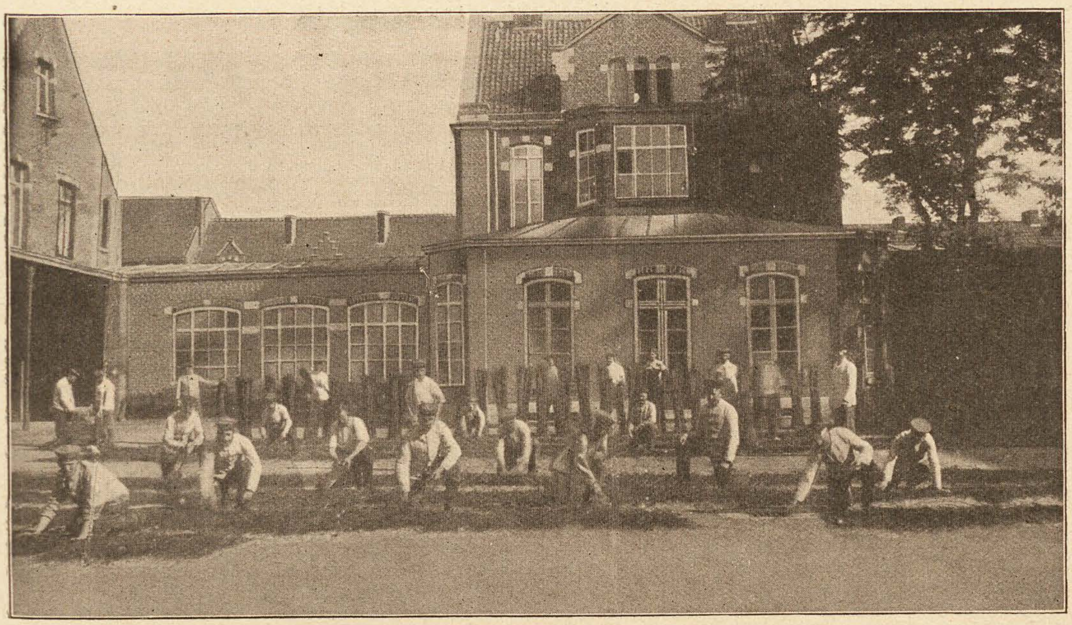
Neben neuen Erfindungen, neuen Ersatzstoffen, neuen Verfahren aller Art — es seien nur die Namen Stickstoffindustrie, Futterhefe und Ferromanganstahl genannt — hat uns der Krieg auch das gute Alte, Einfache, Bodenständige wieder schätzen gelehrt. Mehr noch: er zwingt uns auch, das Kleine, Bescheidene, scheinbar Wertlose wieder zu achten. Ja, darüber hinaus auch das bislang Lästige oder gar Schädliche auf seine Verwendbarkeit zu prüfen.

Gab es eine verachtetere Pflanze als die Brennessel? Mit Füßen getreten, mit Stöcken geschlagen: ein Paria unter den Unkräutern, dem man aus dem Wege geht, dessen Berührung wie die Pest gescheut wird.

Etwas freundlicher wurde sie angeschaut, als uns in der Botanikstunde die Einrichtung ihrer Brennhaare erläutert worden war. Als wir unter dem Mikroskop den feinen Bau des mit Ameisensäure gefüllten Köpfchenhaares mit seiner verschieden verdickten Kieselsäurewandung gesehen hatten; und als uns über die Begriffe „Nützlich und Schädlich in der Natur" die Augen aufgingen. Aber diese keimende Vorurteilslosigkeit hielt nicht lange an. Die Bewertung der Naturdinge nach der Antwort auf die Frage: was nützest du uns? erstickte wieder jede unbefangene Regung unseres Urteilssinnes.

Und jetzt? Jetzt ist die Brennessel eine gesuchte N u t z p f l a n z e. Gleichsam über Nacht ist aus einem der bestgehaßten eins der begehrtesten Gewächse geworden. Allenthalben sammelt man die Stengel dieser verkannten Faserpflanze. Das deutsche Webstoffgewerbe braucht ihre festen, langen, verspinnbaren Bastfasern als Ersatz für die fehlende ausländische Baumwolle.

Nach den Angaben *Schürhoffs* kann die vollständig isolierte Nesselfaser auf denselben Maschinen wie die Baumwolle verarbeitet werden. Was die Feinheit der Faser betrifft, so ist sie von einer solchen Beschaffenheit, daß sie mit der Baumwolle in Wettbewerb



treten kann. Ja, Optimisten gehen soweit, zu behaupten, es sei jetzt unerheblich, ob wir in Zukunft aus Amerika, Ägypten oder Indien Baumwolle beziehen können oder nicht. Lassen wir diese Frage dahingestellt, für die Gegenwart ist die Brennessel eine hochwichtige Helferin im Kampfe um unser Dasein.

Allenthalben wird sie gesammelt, getrocknet, entblättert, gebündelt und den Sammelstellen der Nesselfaser-Verwertungsgesellschaft zugeführt. Bis zu 14 Mk. wird für den Doppelzentner getrockneter Stengel von mindestens einem halben Meter gezahlt. Einzelne preußische Landkreise schätzen ihre Nesselernte auf etwa 800 Zentner. Schulen haben sich in den Dienst der Sache gestellt. Und unsere Feldgrauen sammeln fleißig draußen in den besetzten feindlichen Gebieten.

So haben sich in Belgien auf Anordnung von höherer Stelle unsere Landsturmbataillone mit Eifer der Sache angenommen. Unsere Bilder zeigen uns Mannschaften eines rheinischen Truppenteils auf dem Kasernenhof in dem bekannten Wallfahrtsort Halle in Brabant, wie sie die Stengel entblättern, zum Trocknen ausbreiten und bündeln.

Der Führer auf dem Weg vom lästigen verachteten Unkraut zur eifrig begehrten Nutzpflanze ist die deutsche erfindungsreiche Ausdauer. Sie ist zäh wie Nesselfaser.



Die Verwertung der Brennesseln.

Das Einsammeln der Brennesseln, deren Verwertungsmöglichkeiten uns der Krieg gelehrt hat, soll in diesem Jahre bis Ende Oktober fortgesetzt werden, da es darauf ankommt, möglichst große Mengen Nesselstengel zu ernten. Für das kommende Jahr wird man daran festhalten müssen, daß die beste Zeit für das Ernten der Brennesseln von Ende Juni bis Ende Juli ist. In dieser Zeit hat die Blüte der Nessel eingesetzt, die Faser ist reif und in höchster Ausbeute vorhanden. Bei späterer Ernte verholzt der Stengel, die Faser selbst wird gröber und ein Teil der Faser geht außerdem in Holz über. Da in diesem Jahre die Organisation zum Sammeln der Brennesseln erst spät eingesetzt hat, müssen die Bedenken gegen eine verspätete Ernte diesmal fortfallen. Die Brennesselfaser-Verwertungs-Gesellschaft m. b. H. (Berlin W 66, Wilhelmstr. 91) übernimmt die völlig getrockneten und entblätterten Nesselstengel zum amtlichen Preise von 14 Mark für 100 Kilo. Für getrocknete Brennesselblätter werden durchschnittlich 25 Mark für 100 Kilo bezahlt. 8392

Obstbaumdüngung.

Bei der steten Vermehrung der Obstanlagen in hiesiger Gegend spielt die Düngungsfrage eine große Rolle. Die gewöhnliche und gebräuchlichste Düngung der Obstbäume ist die mit Gülle und Latrine. Da wo Johannisbeeren und Stachelbeeren als Unterholz gepflanzt werden, wird auch reichlich Stalldünger untergegraben; die Beschaffung desselben ist für viele, die keine Viehhaltung haben, eine sehr kostspielige Sache. So hat z. B. mein Nachbar einen Wagen Kuhmist aus einer Molkerei in der Nähe von Karlsruhe bezogen und den Wagen von 200 Zentner Inhalt mit 100 Mk. bezahlt. Dazu kommt die Bahnfracht, der Fuhrlohn von der Bahn zum Garten, das Hineintragen in Rückkörben, so daß das 18 Ar große Grundstück 200 Mk. zu Düngen kostete, ein Preis, der mit der Düngekraft des Mistes in gar keinem vernünftigen Verhältnis steht.

Diese Tatsachen lassen es als eine gebieterische Notwendigkeit erscheinen, außer der Stallmistdüngung andere Düngungsarten in Betracht zu ziehen. Besonders ist Gründüngung mit nachfolgender K a l i d ü n g u n g empfehlenswert. Die Versuche, die mit dem *Lierkeschen* Spezialdünger für Obstbäume gemacht wurden, zeigten sehr gute Erfolge. Leider konnten die Versuche in diesem Jahr wegen Verbot der Herstellung von Spezialdünger nicht fortgesetzt werden. Bei Wiederkehr besserer Zeiten wird man im hiesigen Obstbauverein der Kalidüngung besondere Aufmerksamkeit zuwenden. 8299

G. W. Uhink, Obstzüchter in *Bühl i. B.*

Ausfuhr von Pflanzen aus Belgien.

Wir erhielten auf eine Anfrage, ob und unter welchen Bedingungen Beerensträucher und Obstbäume aus Belgien eingeführt werden können, es handelte sich um solche, die in Deutschland nicht zu erhalten sind, von Herrn Baron *von Solemacher*, Pressedelegierter für das Gouvernement der Stadt Brüssel und die Provinz Brabant die folgende Auskunft:

Die E i n f u h r von lebenden Pflanzen und Erzeugnissen der Ziergärtnerei der Tarifnummern 38, 39, 41—44 in Deutschland ist vor allem abhängig von einer entsprechenden Einfuhrgenehmigung, die bei dem Reichskommissar für Ausfuhr- und Einfuhrbewilligung, Berlin, Lützowufer 8, einzuholen ist. Die A u s f u h r aller Güter aus dem Gebiet des Generalgouvernements in Belgien bedarf der Genehmigung der Abteilung für Handel und Gewerbe, Außenhandelstelle Brüssel, Avenue de la Renaissance 30.

In dem Antrag ist insbesondere anzugeben:

a) Art und Menge der auszuführenden Güter;
b) für wessen Rechnung die Ausfuhr erfolgt;
c) wer der Empfänger der Ware ist;
d) wie hoch der Verkaufspreis ist und in welcher Weise er bezahlt wird.

Der Antragsteller hat in dem Antrage unterschriftlich zu bestätigen, daß die gemachten Angaben richtig sind. Die Genehmigung erfolgt durch Aufdruck des Stempels der Außenhandelstelle, diese gilt vom Tage der Erteilung an gerechnet für drei Wochen. Die Frist kann in der Genehmigungsurkunde abgekürzt oder verlängert werden. Es genügt bei Bahnsendungen, wenn die Güter innerhalb der Frist der Eisenbahnbehörde zur Beförderung übergeben sind, bei Schiffssendungen, wenn die Güter nachweislich innerhalb der Frist verladen sind. Gent und Brügge gehören nicht zu dem Gebiet des Generalgouvernements. Für die Ausfuhr von Pflanzen von G e n t nach Deutschland sind erforderlich:

1. Einfuhrerlaubnis für Deutschland vom Reichskommissar für Aus- und Einfuhrbewilligung, Berlin W 10, Lützowufer 8;
2. Ausfuhrerlaubnis aus dem Etappengebiet Gent vom Wirtschaftsausschuß Gent;
3. E r k l ä r u n g d e s G e n t e r H a n d e l s g ä r t n e r s, daß die zu beziehenden Pflanzen belgischen Ursprungs sind; d i e s e E r k l ä r u n g m u ß v o m W i r t s c h a f t s a u s s c h u ß G e n t b e g l a u b i g t s e i n;
4. die üblichen Zollinhaltserklärungen.

Für Brügge ist die Intendantur des Marinekorps zuständig.

Es muß dringend davor gewarnt werden, irgendwelche unrichtigen Angaben zu machen, da solche sofort die Entziehung der Einfuhrerlaubnis zur Folge haben würden. 8312

Die Ernte und Aufbewahrung der Zwiebeln.

Die Reife der Zwiebeln erfolgt im September und ist am Gelbwerden des Laubes zu erkennen. In nassen kühlen Sommern reifen Zwiebeln sehr schwer, das Kraut behält lange grüne Farbe. In regnerischen Sommern ist es deshalb notwendig, dadurch nachzuhelfen, daß man das Laub mit der Hand umdreht und mit dem Fuße niedertritt, oder man rollt ein leeres Faß über die Beete. Nach erfolgter Reife darf man die Knollen nicht mehr in der Erde lassen, weil sie sonst wieder zu treiben anfangen; dies beeinträchtigt die Haltbarkeit. Man breitet die Zwiebeln bei trockener Witterung im Freien, bei Regenwetter unter Dach in dünner Lage aus und wendet sie einigemale um. Die Zwiebeln werden, sobald das Laub abgewelkt ist, nach der Größe sortiert. Wird Samen für die übernächste Aussaat gewünscht, so sucht man die vollkommensten ausgebildeten aus, bündelt sie und hängt sie an einem trockenen luftigen Ort auf. Die kleinen walnußgroßen Zwiebeln legt man ausgebreitet auf die Erde des Aufbewahrungsraumes und benutzt sie zu Setz- oder Steckzwiebeln. Die im Verlaufe des Winters zum Küchengebrauch bestimmten Zwiebeln halten sich recht gut, wenn man sie mit ihrem Laub unbedeckt auf Haufen setzt. Voraussetzung dabei aber ist, daß die Zwiebeln vollständig trocken eingeerntet waren und der Aufbewahrungsraum trocken, luftig und frostfrei ist. 8352

Obsternte und Obsthandel.

Die Verordnung über die Beschlagnahme der Äpfel- und Zwetschenernten ist auf Seite 329 dieses Heftes veröffentlicht.

Berliner Marktlage.

Berlin, den 21. September. Durch die Beschlagnahme der Äpfel und Zwetschen sind alle anderen Sorten Obstes sehr begehrt; man kauft, ohne zu fragen, was es kostet und ist froh, wenn man nur Obst bekommt. Die Wagen aller Straßenhändler sind von Käufern bestürmt. Seit 18. d. M. gehen die Äpfel, als wenn es Weihnachten wäre. Gute Wirtschaftsäpfel bringen 15—20 Mk. Zwetschen, die schon zuvor in Berlin angekommen und freigegeben waren, 16 Mk. für 50 Kilo im Großhandel. Ausländische Äpfel und Zwetschen sind nicht beschlagnahmt, auch nicht die aus den besetzten russischen Gebieten Kurlands. Birnen sehr begehrt, aber die Zufuhr stockt augenblicklich von allen Seiten.

In Böhmen werden jetzt täglich viele Zwetschen für Hamburg und Berlin verladen. München wollte allein 500 Waggons haben, trotzdem es zur Friedenszeit wenig oder keine Zwetschen bezogen hat; es wird nur einen kleinen Teil bekommen. Alles wird jetzt von der Kriegsgesellschaft geregelt; sie verteilt auch die Waggons an den Grenzstationen.

Berlin, 22. September. Zufuhr von Obst und Gemüse ist am Berliner Markt sehr mäßig. Der Markt war schon vor 8 Uhr vollständig geräumt. Durch die Beschlagnahme von Äpfeln und Zwetschen ist außer Birnen wenig Obst am Markte. Infolge des schlechten Wetters der letzten Tage haben die Gärtner sehr wenig Gemüse zum Markt bringen können.

Zwetschenmarkt.

In Charlottenburg wurden 2000 Zentner Thüringer Bauernpflaumen von der Stadt den Einwohnern zur Verfügung gestellt. Jedem Verbraucher wurde bis zu einem halben Zentner abgegeben.

Der Stadtrat in Leipzig hat für blaue Hauszwetschen beste gepflückte Ware folgende Höchstpreise festgesetzt: 1 Pfund im Verkauf in Mengen von mindestens 30 Pfund 14 Pfg., von mehr als 10 Pfund 16 Pfg., bis zu 10 Pfund 18 Pfg. Daneben gelten die Preise 10 Mk. für 1 Zentner beim Verkauf durch den Erzeuger und 13 Mk. für 1 Zentner beim Verkauf im Großhandel.

In Oschatz hat die Stadtverwaltung einen großen Abschluß auf Pflaumen gemacht, die sie zum Selbstkostenpreis von 15 Pfg. für 1 Pfund verkaufen wird.

In Anhalt haben alle Bürgermeister und Kreisdirektoren den Höchstpreis für Pflaumen im Kleinhandel auf 15 Pfg. für 1 Pfund festgesetzt.

In Minden i. W. ist der Kleinverkaufspreis für Hauszwetschen vom Kreisausschuß auf 12 Pfg. für 1 Pfund festgesetzt.

In Bochum ist der Großhandelspreis für Zwetschen 14—16 Mk. In den letzten 4—5 Tagen wurden täglich 4—6 Waggons Pflaumen gehandelt.

Erfurt. Höchstpreise für Hauszwetschen werden von Aufkäufern überschritten. Händler aus Hamburg, Berlin und aus dem Rheinlande sollen Freitag und Sonnabend für dreiviertel reife Ware 13 bis 16 Mk. für 50 Kilo bezahlt haben.

Magdeburg. Einkäufe zum gesetzlichen Höchstpreis von 10 Mk. nur in ganz verschwindendem Maße zu machen. Alle Pflaumen sind in Hände von Großhändlern übergegangen. Mit diesen kann man zum Preise von 12—13 Mk. Abschlüsse machen, vereinzelt 14—16 Mk. gefordert, doch keine Abschlüsse bekannt. 8369

Pflaumenhöchstpreis. Die Händler halten seit Festsetzung des Höchstpreises mit dem Verkauf der Pflaumen zum Teil zurück, zum Teil fordern sie höhere Preise. Die zuständigen Behörden schreiten jetzt unnachsichtlich ein. Zurückhaltungen werden mit der Entziehung der Erlaubnis zum Handel, Mehrforderungen mit Gefängnis und Geldstrafe geahndet. In gleicher Weise wird auch bei anderen Lebensmitteln und bei Futtermitteln verfahren. Dem kaufenden Publikum wird empfohlen, jeden Verstoß zur polizeilichen Anzeige zu bringen; in kürzester Frist werden dann geordnete Zustände eintreten. 8372

Organisation des Württemb. Obsthandels.

Eine Versammlung in Stuttgart von etwa 250 Obstgroß- und Kleinhändlern hat zu der geplanten Ein- und Verkaufsorganisation Stellung genommen. Die württemb. Regie-

rung will den bisherigen Großhandel nicht ausschalten, sondern alle diejenigen, die schon vor Kriegsbeginn Großhandel mit Obst getrieben haben, zu einem Verbande vereinigen und den gesamten Obsthandel unter Aufsicht der Landesversorgungsstelle diesem Verbande übertragen. Die Ansichten in der Versammlung waren geteilt. Bei der Abstimmung sprachen sich 119 Anwesende für und 57 gegen den Großhändlerverband aus. Es wurde ein Ausschuß von 14 Mitgliedern eingesetzt, welcher das Weitere veranlassen wird. 8346

Obstversorgung in Baden. Die badische Regierung hat den innerbadischen Verkehr mit Obst zwischen Erzeuger und Verbraucher, wie auch den Handel mit Ausnahme von elf Amtsbezirken längs der Schweizer Grenze freigegeben. Das badische Ministerium des Innern hat ferner vom 7. September d. J. an Höchstpreise für Spätobst wie folgt festgesetzt:

Erzeugerpreise: Tafeläpfel und -Birnen, 1. Wahl, gepflückt 15 Pfg. für das Pfund, Koch- und Wirtschaftsäpfel und -Birnen, gepflückt 12 Pfg., Mostäpfel und -Birnen, geschüttelt 6 Pfg.

Verbraucherpreise: Tafeläpfel und -Birnen, 1. Wahl, gepflückt 30 Pfg. für das Pfund, bei Verkauf von Mengen über 15 Kilo 28 Pfg., Tafeläpfel und Tafelbirnen, 2. Wahl, gepflückt 25 Pfg., Mostäpfel und Mostbirnen, geschüttelt 11 Pfg., bei Verkauf von über 2 Zentner 8 Pfg.

Die Erzeuger- und Verbraucherpreise erhöhen sich am 15. Dezember, 1. Februar und 1. April. Wohlschmeckende Edelsorte, 1. Auslese, die auch in Friedenszeiten Luxuspreise erzielt haben, sind von der Höchstpreisfestsetzung ausgenommen, ebenso aus dem Auslande hereingebrachtes Kernobst. 8345

Preistreibereien im Weißkohlhandel. Aus dem Kreise Wesselburen in Holstein wird mitgeteilt, daß die Weißkohlernte 60 bis 70 Prozent der vorjährigen Ernte nicht übersteigen werde und daß man in diesem Jahre mit einem Ertrag von nur 200 bis 300 Zentner Weißkohl für einen Morgen rechnen könne.

Wie von anderer Seite hierzu mitgeteilt wird, ist es möglich, daß die vorerwähnten Zahlen für Schleswig-Holstein zutreffen, dagegen liegen vom Rheinland, aus Ostfriesland, Schlesien und der Magdeburger Gegend Nachrichten vor, daß in diesem Jahre von einem Morgen Landes 300 bis 400 Zentner Weißkohl zu erwarten sind.

Legt man einen Durchschnittsertrag von 300 Zentnern pro Morgen zugrunde, so würde, wenn der in letzter Zeit mehrfach an den Erzeuger gezahlte Preis von 3.50 Mk. pro Zentner die Regel bilden sollte, ein Morgen Landes einen Bruttoertrag von 1050 Mk. ergeben; wenn nun auch von diesem Bruttoertrag die noch näher zu spezialisierenden Unkosten des Erzeugers (Saatgut, Arbeitslohn, Dünger, Fuhrkosten usw.) abzuziehen sind, so dürfte der verbleibende Nettoertrag pro Morgen noch derart hoch sein, daß ein Preis von 3.50 Mk. als nicht angemessen bezeichnet werden kann. 8375

Ausländische Marktlage.

Aus Holland. Nach einer Bestimmung der holländischen Regierung vom 1. September ist die Ausfuhr von Spinatsamen und nach einer Bestimmung vom 5. September die Ausfuhr von Äpfeln und Birnen auch im verarbeiteten Zustande verboten. Die holländische Regierung behält sich vor, dies Verbot zeitweise und in besonderen Fällen aufzuheben. Nur die bis zum 6. September in Waggons verladenen Früchte dürfen ausgeführt werden.

Holländische Fachblätter berichten über den beispiellosen Umsatz, der auf den dortigen Obst- und Gemüseauktionen gemacht wird; sie verweisen wiederholt auf die ungewöhnliche und ihnen selber erstaunlich erscheinende Steigerung der Umsätze. Unter dem 8. Sept. 1916 wird berichtet, daß z. B. in Poeldijk auf einer Auktion (Veiling) am 25. August 25 600 Gulden erzielt worden sind, auf Langendijk in Broek wurden am 31. August und 1. September insgesamt 51 Waggons angefahren, in Spoorlijn 31 Waggons. 8348

Holland. Zu dem Verbot der Ausfuhr von Äpfeln und Birnen aus Holland veröffentlichte der holländische Landwirtschaftsminister, daß eine Regelung erwogen wird, bestimmte, sogenannte Luxussorten von Äpfeln und Birnen festzustellen, um ihre Ausfuhr zuzulassen. Wirtschafts- und Kochäpfel und -Birnen, die in Holland selbst viel gebraucht werden, sollen für die Ausfuhr nicht freigegeben werden. 8384

Bericht über den Obstmarkt in der Schweiz. Anfangs September 1916. Die Obsternte gestaltet sich dieses Jahr wesentlich anders als im Herbst 1915. Während wir im Vorjahr, namentlich in der Ostschweiz, eine außergewöhnlich reiche Birnenernte hatten, läßt diesmal der Behang der Birnbäume sehr zu wünschen übrig. Einzig die Kantone Luzern und Schwyz, sowie einzelne Gebiete in der Ostschweiz erwarten einen guten Birnenertrag. In allen übrigen Gebieten fällt die Ernte gering bis sehr gering aus. Wesentlich günstiger stehen dagegen die Aussichten für die Apfelernte. Man erwartet in den meisten Gebieten der deutschen Schweiz 80 bis 100 Prozent, vereinzelt bis 110 Prozent einer Normalernte. Die Zwetschenbäume liefern in den meisten Gebieten eine geringe Ernte. Am besten stehen die Ertragsaussichten in den Kantonen St. Gallen, Luzern, Solothurn, Bern und Wallis; aber auch hier ist kaum mehr als die Hälfte einer Normalernte zu erwarten. An Baumnüssen wird ungefähr die Hälfte des letztjährigen Quantums geerntet werden können.

In Verbindungen mit anderen Organisationen haben wir dieses Jahr eine gemeindeweise Erhebung über die voraussichtlich zum Verkaufe gelangenden Obstmengen durch-

geführt. Bis zum Abschluß dieses Berichtes sind aus 950 Gemeinden die Berichte eingelangt, während aus 520 Gemeinden die Berichte noch ausstehen. In diesen 950 Gemeinden wurden als verkäuflich angemeldet: 1492 Waggons Tafeläpfel, 1660 Mostäpfel, 363 frühe Mostbirnen und 300 späte Mostbirnen; außerdem 2540 Doppelzentner Zwetschen und 844 Doppelzentner Baumnüsse. Der Inlandsbedarf an Tafel- und Mostäpfeln kann demnach mehr als ausreichend gedeckt werden, so daß noch eine ansehnliche Menge für die Ausfuhr übrig bleibt. Dagegen wird sich ein Mangel an Mostbirnen geltend machen. Die Mostereien müssen daher einen bedeutend größeren Prozentsatz Äpfel mosten als bisher.

Über die Obstpreise ist in letzter Zeit viel geschrieben und gesprochen worden. Wie jedes Jahr, so wurden auch diesmal für bevorzugte Frühsorten hohe Preise bezahlt. In größeren Mengen wurden bisher einzig *Gravensteiner* verkauft, welche vom Händler mit 20—27 Fr. und bei direktem Verkauf an Konsumenten (korbweise) mit 25—30 Fr. für 100 Kilo bezahlt wurden. Für Falläpfel bezahlten die Konservenfabriken 6—8 Fr. für 100 Kilo; die Preise zeigten aber in letzter Zeit eher sinkende Tendenz. Sehr lebhaft ist die Nachfrage nach Frühmostbirnen. Für Teilesbirnen wurden in der Ostschweiz (Kt. St. Gallen) 12—15 Fr. für 100 Kilo offeriert; auch im Aargau spricht man von ähnlichen Preisen. Im Kt. Luzern rechnet man auf 12—13 Fr., doch werden aus der Innerschweiz bereits höhere Angebote gemacht. Die bernischen Mostereien haben beschlossen, für die ersten Mostäpfel (süße und gemischte) 8 Fr. und für ausschließlich saure Ware 10 Fr. für 100 Kilo zu fordern. Zwetschen galten 40 bis 60 Fr. für 100 Kilo. — Auf den städtischen Märkten waren die Zufuhren von frühem Herbstobst in letzter Zeit ziemlich reichlich und die Preise zeigten weichende Tendenz.

Die Organisation der Obstausfuhr ist zur Zeit der Abfassung dieses Berichtes noch nicht endgültig geregelt. Das schweiz. Volkswirtschaftsdepartement wünscht, daß die Ausfuhr ausschließlich durch die Zentralstellen der zur Ausfuhr berechtigten Verbände erfolgen soll.

Die zur Ausfuhr berechtigten Zentralstellen übernehmen auch dieses Jahr die Verpflichtung, für die Inlandsversorgung ausreichende Mengen Obst zur Verfügung zu halten und dieses zu den von der eidgenössischen Kommission für Obstversorgung festgesetzten Preisen zu liefern.

Die Normalpreise für Frühobst wurden von der Kommission bis auf weiteres wie folgt festgesetzt. Den Produzenten zu bezahlende Preise für 100 Kilo franko Verladestation: a) frühe Tafeläpfel (*Danziger, Lebel, Bismarckapfel, Kaiserapfel, gefleckter Kardinal* usw.) 16—18 Fr.; b) frühe Wirtschafts- oder Kochäpfel 14—15 Fr.; c) frühe saure Mostäpfel 9—10 Fr.; d) frühe süße Mostäpfel 7—8 Fr.

Feine Tafeläpfel in sorgfältiger Verpackung entsprechend höher. Von einer Preisfestigung für Frühmostbirnen nahm die Kommission Abstand, weil infolge geringer Ernte nur verhältnismäßig wenig Birnen auf den Markt gelangen und der Bedarf zu den festgesetzten Preisen doch nicht gedeckt werden könnte. Die Kommission ist aber der Ansicht, daß der Preis für Teilersbirnen 12½ Fr. und für Gelbmöstler 15 Fr. für 100 Kilo frei Verladestation nicht überschritten werden sollte. Für Spätobst werden die Preise zu gegebener Zeit ebenfalls den Verhältnissen entsprechend festgesetzt. — Im Interesse der Produzenten und Konsumenten liegt es, das Obst an den Bäumen möglichst gut ausreifen zu lassen, denn das Obst gewinnt in den letzten Tagen vor der Baumreife am meisten an Gewicht und Güte. 8363

Die Obsternte Schwedens.

Die Aussichten für eine gute Obsternte in Schweden 1916 sind jetzt vollständig vernichtet. Im Frühling zeigten die Bäume eine ungewöhnlich reiche Blütenpracht und auch zufriedenstellenden Fruchtansatz, allerdings nur in Südschweden und auf der Insel Gotland.

So kam August mit einigen heftigen Stürmen, welche über die Hälfte der Ernte von den Bäumen rissen; und was dann übrig blieb, ist dermaßen von Fusiacladium und Argyresthia conjugella angegriffen, daß es unmöglich ist, dasselbe auf den Markt zu bringen. Höchstens können wir davon Marmelade kochen, die uns auch sehr fehlt in diesen Zeiten, wo auch in Schweden Mangel an Butter sich sehr bemerkbar macht. Nur Pflaumen bringen eine Mittelernte und auch nur in Skane.

Außer den oben genannten Teilen Schwedens haben alle Obstarten, ohne Ausnahme, unter der großen Kälte im vorigen Winter gelitten. Die Fruchtzweige wurden im Sommer 1915 nicht genügend ausgebildet, auch nicht die Knospen. Die Folgen sieht man jetzt überall in den Obstanlagen: nackte Zweige und sehr schlecht entwickeltes Laub. Die Obstblüten konnten nicht befruchtet werden, da die Organe durch die Kälte steril geworden sind. Besonders schwer haben *Gravensteiner, gelber Richard, Signe, Tillisch, Oranie, Gute Luise* und *Graf Moltke* gelitten.

Besonders fühlbar ist das Ausbleiben des einheimischen Obstes auf dem Markte in diesem Jahre, da alle Lebensmittel sehr teuer sind. Ich habe mich erkundigt, wie es mit der Obsteinfuhr ist. Augenblicklich kommen Äpfel und Birnen von Böhmen, Tirol und Dänemark, die sind aber schwer zu bekommen, da die Ernte auch dort nicht besonders reich ist. Die Haupteinfuhr wird also von Amerika sein, wenn die Herren Engländer es erlauben! Anfang Oktober kommen etwa 3000 Kisten und wenn das gelingt (d. h. ob die Engländer es durchlassen) werden weitere 2000 Kisten mit jedem Dampfer von Amerika hierher kommen. 8333 (Originalbericht.)

Die Obsternte in Dänemark dieses Jahr sehr klein. Äpfel, etwas unter Mittelernte, mehrere Sorten sehr kleine Ernte. Birnen noch geringer und von vielen Sorten gar keine Ernte. Kirschen und Pflaumen unter Mittelernte und für mehrere Sorten von geringer Qualität. Kleinfrucht geringe Ernte. Beste Erwerbssorten für dänische Verhältnisse. Äpfel: *Cox Orangen, Boskoop, Bismarck, Charlamowsky, Cox Pomona, Gravensteiner, Hans Mathiesen, Pigeon ildrod* (Taubenapfel feuerroter), *Ribston, Signe Tillisch, Transparente blanche.* Birnen: *Williams, Gute Luise, Graf Moltke,*

Neue Poiteau. Von Obst wird unter regelmäßigen Verhältnissen etwas nach England ausgeführt, hauptsächlich mit Reifezeit Oktober-Dezember. Von Frühobst wird bedeutend von Deutschland eingeführt und von Spätobst, Reifezeit Januar bis Juni, viele Äpfel von Amerika und Australien. In den letzten Jahren sind bedeutende neue Obstplantagen angelegt, hauptsächlich mit Spätobst. Augenblicklich besteht hier Ausfuhrverbot für Obst. Die Preise für Obst sind und werden wahrscheinlich fortwährend recht hoch und höher werden. (Originalbericht.) 8362

England. Der Handel in allem Obst und Gemüse war in den letzten Wochen außergewöhnlich gut. Die Märkte wurden vollständig geräumt. Das lange anhaltende nasse und schlechte Wetter während des Sommers hat allerdings für die Obsternte in England sehr nachteilige Folgen gehabt. Äpfel. Die am meisten vertretenen Sorten sind: *Potts Seedling, Lord Suffield, Stirling Castle, Ecklingville Seedling, Lord Grosvenor, Grenadiers, Worcester Pearmain.* Birnen: *Clapps Liebling, Dr. Jules Guyot, Williams Christ.* Es kommen jetzt bessere Sorten, aber die Ernte ist gering. Pflaumen und Zwetschen: Die erste Septemberwoche hatte die größte Pflaumenzufuhr, besonders der frühen Arten, z. B. *Königin Viktoria. Monarch* und *Washington* kamen in geringeren Mengen. Preise anfangs sehr hoch, fielen dann aber. Nüsse kommen auch schon. Tomaten reichten nicht für die Nachfrage, Preise stiegen. Aus Holland kamen einige Sendungen Tomaten, die zu sehr guten Preisen verkauft wurden. Gurken reichlich bei mäßigen Preisen. Bohnen stark begehrt. 8347

Eine Blütenlese aus dem Fruit Grower, einer der verbreitetsten Obst-, Gemüse- und Gartenbauschriften Englands. August 916. Aus dem Südosten Englands, besonders aus Guernesey wird von Obst- und Gemüsezüchtern über Trockenheit und über Mangel an Arbeitskräften sehr geklagt. Das „Zepp work" (Zeppeline) der teuflischen Hunnen will unsere Maisfelder in Brand stecken. Wer jemals wieder einen Deutschen beschäftigt, soll zum Teufel gehen; und doch wird's geschehen, denn die Hunnen kommen immer wieder durch.

Unsere Leute haben wenig Interesse für Überstunden und mit Recht: nach den Schrecken dieses Krieges gibt's genug Nervenkrankheiten.

Guernesey ist nicht mehr eine grüne Insel, sondern eine öde, braune Wüste. Schalotten und andere Zwiebelarten völlig mißraten. Verschiffung miserabel; letzten Donnerstag wurden 24 000 Frachtstücke mit verderblicher Ware nicht angenommen; bereits abgegangene wegen Gefahr zurückgerufen. Keine Tomate ohne die Fleckenkrankheit.

Pershore, Evesham, Pontrefact nebst Umgegend versengt, seit 4 Wochen kein Regen. Schwefelsaures Ammoniak 15 sh für Ktn. englisch = 90 Pfund deutsch: jeder soll sich für diesen Preis eindecken, der wegen erhöhter Munitionsfabrikation im Jahre 1917 bedeutend steigen wird.

1911/12 gingen für 26 Mill. Mark, wovon ein Drittel aus England, Saatkartoffeln nach den Vereinigten Staaten. Infolge unserer Wart-Disease (Kartoffelkrankheit?) ist die Ausfuhr nach den Vereinigten Staaten verboten, ebenfalls ist der Handel mit Holland und Südafrika dahin.

Achtung auf Zuckerersatzmittel: „Beuzoate of soda" eignet sich nicht zum Marmelade-Einkochen!

Zucker! Warum schickt uns Jamaika keinen Zucker! Es hat so massenhaft Bananen angebaut, daß auch bei allerstärkster Verschiffung noch genug Bananen übrig blieben, um die Felder reichlich damit zu düngen; aber der Ackerbaudirektor von Westindien, *Cousius*, antwortet auf unsere Zuckerpetition: „Geht nach Cuba!"

Unser militärischer und wirtschaftlicher Krebsschaden ist darin begründet, daß vier Fünftel unseres Brotstoffbedarfs vom Auslande bezogen werden müssen. Zunächst sollten einmal 1 Million Acres Grasland bei uns umgepflügt und mit Saat bestellt werden.

Neue Blütenlese aus dem Fruit Grower. Alle Gemüter erregt das Tagesgespräch: „Wie sollen Matrosen und Soldaten nach dem Kriege beschäftigt werden?" Etwa so, daß wir im größten Umfange selbst Getreideerzeuger werden? Das geht nicht; denn was würde das ausfuhrbedürftige Rußland dazu sagen? Und, übrigens, würde dann nach dem Kriege ein einziger Seemann zu unserer Verfügung sein? Wir müssen die Polizei der Welt bleiben. Also müssen von den Verbündeten und uns die Germans so kaput geschlagen werden, daß es keine Seemacht wieder gegen uns gibt. In Verbindung mit seinen Verbündeten muß England den zukünftigen Welthandel beherrschen.

In Guernesey hat es ein wenig geregnet; aber es ist wieder heiß und trocken, daß die Erde wie Granit und Zement ist.

Welcher Arbeitermangel! In Kent liegen die vom Orkan am 31. März umgerissenen Telegraphenstangen noch jetzt überall herum.

Die Kartoffelernte der Nordhälfte Englands wird ungefähr halb so groß sein wie 1915; die Farmer erhalten dennoch bei ihrer 100 prozentigen Preissteigerung dieselben Einnahmen wie 1915.

Die Regierung sollte jede Auswanderung aus Irland verbieten und alle kampffähigen Iren in die Schützengräben stecken.

Der Herzog von Sutherland hat 12 000 acres geschenkt für Heeres- und Marine-Invaliden. Es gibt bei uns genug, die dies als Vorbild nehmen sollten und könnten.

Es müssen nicht nur Pläne gemacht werden, wie man die Kriegsentlassenen zu beschäftigen hat, sondern man soll jetzt großzügige Arbeiten beginnen, und zwar mit den Gefangenen, um diese später durch Veteranen zu ersetzen. Man soll die jetzigen Kämpfer nicht verwechseln mit den ehemaligen Söldnern, die, zur Schande des Volkes, als Bettler ihr mühseliges Leben fortschleppten. Die jetzigen Kämpfer wollen später versorgt sein; also, heraus mit Millionen von Pfunden zwecks rechtzeitiger Organisation!

Ein Gesetz muß vorschreiben, daß und in

welcher Weise die Ackerbauer ihr Land in Ordnung zu halten haben; so wie bisher geht es nicht weiter.

Der dänische Landbesitz ist zu 60 % von deutschen Banken und deutschen Landgesellschaften beliehen. Der dänische Bauer muß Schwarzbrot, Magermilch und amerikanischen Speck genießen, um seine eigenen Erzeugnisse nach England zu verkaufen, damit er den Deutschen Zinsen zahlen kann. Nur für die Deutschen muß er Tag für Tag arbeiten.

Die Herstellung von „Jam" für Heeresbedarf hat 1915 mehr als 2 Millionen Pfund gekostet, 1916 nimmt man vielfach Glukose statt Zucker.

Die Engländer wollen nicht mit Iren zusammenarbeiten.

Die im Mittelmeer versenkte „Savonia" hatte ungefähr zwei Drittel des ganzen jährlichen Blumenzwiebelbedarfs für England an Bord.

Am 15. August haben Wirbelstürme die ganze Bananenernte von Jamaika verwüstet.

In Kanada wird eine viel zu große Menge allzu junger Burschen als Soldaten eingestellt. Kanada hat längst nicht mehr genug Arbeitskräfte. Alles ist sehr teuer. So kosten 100 Pfd Zucker etwa 50 Mark, ein Kücken 1 Dollar.

Die normanischen Inseln haben ein Gesetz gemacht, daß alle Männer von 18—45 Jahren als Soldaten dienen müssen.

Im Osten Englands ist das Korn wegen andauernden Regens Ende August immer noch auf den Feldern.

In Jamaika sagt man: „England gebe uns die Versicherung, daß es auch nach dem Kriege uns jährlich 200 000 tons Zucker abnehmen wird zu anständigen Preisen; dann wollen wir Euch Zucker schaffen, so viel Ihr gebraucht."

Man will, daß die germanische Rasse durch den Krieg verarmt. Was wird die Folge sein? Die Armut wird sie in alle Welt treiben. Deutsche und Österreicher werden sich in dünn bevölkerten englischen Kolonien festsetzen und uns von dort aus schlimmere Konkurrenz als je zuvor machen.

Die Zahl der in der Landwirtschaft in England Beschäftigten betrug 1871 noch 1 015 150, 1911 nur noch 757 652.

Nach dem furchtbaren Krieg muß eine Änderung in unserm Unterrichtssystem eintreten. 8365

Gesetzliche Bestimmungen.

Beschlagnahme der Äpfel-, Zwetschen- und Pflaumenernte.

Obstbeschlagnahme. Sicherstellung der Marmelade-Erzeugung. Das Oberkommando in den Marken erläßt folgende Bekanntmachung:

Zur Sicherstellung des andernfalls gefährdeten Bedarfs des Heeres und der Bevölkerung an Marmelade und Mus wird im Interesse der öffentlichen Sicherheit auf Grund des § 9b des Gesetzes über den Belagerungszustand vom 4. Juni 1851 in Verbindung mit der Allerhöchsten Verordnung vom 31. Juli 1914 folgendes bestimmt:

§ 1. Die gesamten noch nicht im Kleinhandel befindlichen Äpfel, Zwetschen und Pflaumen werden, auch soweit sie noch nicht geerntet sind, beschlagnahmt. Der Absatz darf nur an Personen erfolgen, die eine mit dem Stempel des Kriegsernährungsamtes versehenen Ausweis mit sich führen.

§ 2. Die nach § 1 beschlagnahmten Äpfel, Zwetschen und Pflaumen sind bis zur Ablieferung an die in § 1 bezeichneten Personen zu verwahren und pfleglich zu behandeln. Die Verarbeitung und der Verbrauch im eigenen Haushalt bleiben zulässig.

§ 3. Die unteren Verwaltungsbehörden (Landräte, Oberämter, Kreisämter, Bezirksämter usw.) können nach Anweisung des Kriegsernährungsamtes, insbesondere zur Verhinderung des Verderbens der Früchte, Ausnahmen von den Vorschriften in § 1 zulassen.

Der Oberbefehlshaber in den Marken.
gez. *v. Kessel*, Generaloberst.

Die gleiche Verordnung ist auch für den Bezirk des 11. Armeekorps (Kassel) erlassen worden, so daß man deshalb annehmen darf, daß sie für ganz Deutschland gültig sein wird.

Über die Gründe der Beschlagnahme wird amtlich noch folgendes mitgeteilt:

„Die Versorgung des Heeres und der Zivilbevölkerung mit Marmelade und Mus zum Brotaufstrich ist angesichts der Fettknappheit von entscheidender Bedeutung. Nur ein verhältnismäßig kleiner Teil der Haushaltungen kann seinen Bedarf durch Selbsteinkochen sichern. Für die Mehrzahl der Bevölkerung, ebenso wie für das Heer muß der Vorrat durch die Fabriken beschafft werden. Bei der Knappheit an Nahrungsmitteln ist der Verbrauch von frischen Pflaumen und Äpfeln außerordentlich gestiegen. Sie werden vielfach unreif geerntet und von den Hausfrauen zum Einkochen aufgekauft. So nützlich das vom Standpunkt des Einzelhaushaltes ist, so muß doch die Gefahr vermieden werden, daß von den Fabriken für das Heer und den Massenverbrauch zu wenig verarbeitet wird, und daß dann Mus und Marmelade nicht bis zum nächsten Sommer, sondern etwa nur bis zum Januar oder Februar ausreichen. Die bisherigen Ankaufsergebnisse der Marmeladenindustrie lagen dem Kriegsernährungsamt Mitte voriger Woche vor. Sie ergaben, daß kaum ein Zehntel der für Heer und Bevölkerung nötigen Mengen angekauft waren. Der Industrie wie im vorigen Jahre den Ankauf zu beliebigen Preisen freizustellen, hätte neue unerträgliche Preistreibereien hervorgerufen. Die Festsetzung von Höchstpreisen für Groß- und Kleinhandel genügt, wie die Erfahrungen bei den Pflaumen ergeben haben, nicht, um der Marmeladenherstellung die nötigen Obstmengen zu sichern. Es war Gefahr im Verzuge, wenn nicht unheilbarer Schaden geschehen sollte. Deshalb ist

die erwähnte militärische Anordnung ergangen. Der Verbrauch für den eigenen Haushalt des Erzeugers wird durch die Beschlagnahme nicht betroffen. Der Verkauf darf aber bis auf weiteres nur an die vom Kriegsernährungsamt zugelassenen Aufkäufer für Marmeladenfabriken erfolgen, die unter Aufsicht des Kriegsernährungsamts die Erzeugnisse herzustellen und zu den amtlich festgesetzten Preisen im Laufe des Jahres an die Heeresverwaltung und die Bevölkerung zu liefern haben. In solchen Bezirken, deren Gesamterzeugung an Äpfeln und Pflaumen so gering ist, daß der Aufkauf für die Fabriken nicht angeht, ist, damit nichts verdirbt, der Handel zu den vorgeschriebenen Höchstpreisen freigegeben. Für feine Obstsorten, die für die Fabriken nicht in Betracht kommen, werden besondere Vorschriften ergehen. Zu der Beschlagnahme, deren Nachteile für die alsbaldige Versorgung der Haushaltungen klar sind, haben sich die verantwortlichen Stellen nur schwer entschlossen. Es mußte geschehen, weil die Sicherung eines einigermaßen ausreichenden Brotaufstriches für die Zeit bis zum nächsten Sommer allen anderen Interessen vorgehen muß, und weil diese Sicherung ohne die Beschlagnahme nicht erreicht werden kann."

Nach einer Berechnung, die von der Konservenindustrie auf Grund statistischen Materials aufgestellt worden ist, hat die Gesamtmenge des im Jahre 1915 in Deutschland hergestellten Obstmuses (Marmelade) etwa zehn Millionen Doppelzentner betragen. Von dieser Menge hat die Konservenindustrie im Halbjahre 1914 nur 840 000 Doppelzentner hergestellt, so daß die Menge, die von ihr während des ganzen Jahres hergestellt worden ist, auf 1 500 000 Doppelzentner berechnet werden darf. Man sieht daraus, wie verhältnismäßig klein das von der Industrie hergestellte Fruchtmus gegenüber dem in den Haushaltungen, Gasthöfen, Krankenhäusern u. a. Wohlfahrtseinrichtungen ist.

Wir leben im Kriege, und wir müssen uns den behördlichen Anordnungen fügen, wenn sie den Einzelnen auch noch so schwer treffen. Es unterliegt aber keinem Zweifel, daß unzählige Hausfrauen wohl imstande wären, aus den ihnen zur Verfügung stehenden Mitteln Marmelade für ihren Haushalt aus Äpfeln und Zwetschen billig herzustellen, z. B. unter Hinzunahme von Holunderbeeren, Möhren, Hagebutten, billigen Falläpfeln usw., während sie nicht in der Lage sind, das viel teurer und oft lange nicht so reine, wohlschmeckende und haltbare Fabrikobstmus kaufen zu können.

Es ist dringend notwendig, daß die Möglichkeit des Genusses von frischen Äpfeln durch die Verordnung nicht vollständig unterbunden wird. Nach dem § 3 der Verordnung können Landräte, Bezirksdirektoren, Kreisamtsmänner, in kreisfreien Städten die Vorstände der Polizeiverwaltungen, nach Anweisung des Kriegsernährungsamtes Ausnahmen von den Vorschriften, insbesondere zur Verhinderung des Verderbens der Früchte, zulassen. Die Obstzüchter müssen deshalb an den vorgenannten zuständigen Stellen schleunigst vorstellig werden, daß ihnen der Verkauf ihrer Obsternte, soweit dies nach der Verordnung zulässig ist, mit Rücksicht auf die schnelle Verderblichkeit einzelner Sorten notwendig ist, erteilt wird.

Man schreibt uns hierzu unter dem 17. September aus Berlin: „Es ist hier eine Großobstvertriebsgesellschaft m. b. H., wahrscheinlich auf Anregung der Reichsstelle für Gemüse und Obst, gegründet worden, die allein berechtigt sein soll, die neuerdings beschlagnahmte Zwetschen- und Äpfelernte für die Reichsstelle, auch aus dem Auslande, zu kaufen und zu verkaufen. Als Einkäufer für die Schweiz sind zwei Herren berufen, die angeblich vergangenes Jahr mit gutem Erfolge in Holland gearbeitet haben. Man muß allerdings berücksichtigen, daß der Einkauf in Holland deshalb viel leichter als z. B. in der Schweiz, Böhmen usw. ist, weil die Äpfel in Holland im allgemeinen schön und rein sind und weil es dort nur wenig altbekannte Handelssorten gibt. Man hat im vergangenen Jahre bei dem Einkaufe in Holland die Erfahrung gemacht, daß die Äpfel im Herbst und bis Weihnachten sehr preiswert waren, und die Preise erst dann mit Riesenschritten in die Höhe gingen, als die Zentral-Einkaufs-Gesellschaft in Berlin und die Marmeladefabriken als Käufer auftraten. Es wäre nicht möglich gewesen, daß die Preise in kurzer Zeit um 100 Prozent stiegen, wenn das Geschäft in den Händen erfahrener, mit holländischen Verhältnissen genau vertrauter Händler geblieben wäre. Bis Ende März d. J. stiegen die Preise in Holland weiter bis um das dreifache. Heute sind alle Zeitungen voll mit Ankündigungen und Betrachtungen über die Beschlagnahme von Pflaumen und Äpfeln. Kleinhändler und das kaufende Publikum sind in großer Aufregung. Was soll man unter dieser Beschlagnahme verstehen? Ist darunter auch Tafelobst einbegriffen, soll das Publikum nichts und die Fabriken alles haben? Man muß nur einmal in die Berliner Markthallen und in die Zentralmarkthalle sehen, wie die Leute unter dem Mangel an Obst und dessen hohen Preisen Not leiden. In den Markthallen sieht man viel verstecktes Elend und Armut unter dem Mittelstand. Alles fleckige, fast wertlose Obst ist wegen seines niedrigen Preises am begehrtesten; jeder faule Apfel, der auf dem Damme liegt, wird nicht nur von Kindern und einfachen Frauen, sondern auch von Leuten, die sonst in guten Verhältnissen lebten, aufgesammelt; es kann einem das Herz dabei weh tun. Pflaumen kamen bisher in Massen, aber sie gingen auch wieder in Massen ab, weil sie für die große Menge der Bevölkerung dringend notwendig sind. Es herrscht leider ein großer Mißstand infolge der Höchstpreise. Der Großhändler steht sich bei der weiten Spannung zwischen dem Groß- und Kleinzwetschenhandelspreis, 10 und 25 Mk. für 50 Kilo, gut. Das beste Geschäft machen aber Markt- und Straßenhändler, die sehr geringe Geschäftskosten haben und durchschnittlich 50 Prozent bar verdienen, wenn sie die Zwetschen mit 25 Pfg. verkaufen. 20 Pfg. für ein Pfund wäre übergenug."

Es ist bei allen neuen Bestimmungen zu befürchten, daß dabei die Lagerung von späten Herbst- und Winteräpfeln zu kurz kommt. Wir haben schon wiederholt darauf hingewiesen, daß in den ersten Augusttagen schon Zwetschen, im September späte Herbst- und Winteräpfelsorten, die alle noch drei bis vier Wochen am Baume hätten hängen müssen, vollständig abgeerntet worden sind. Sehr zum Schaden ihres Wertes für jeden Verbrauchszweck.

Der Vorstand des D. P.-V.

Berichte und Urteile über die Beschlagnahme der Äpfel- und Zwetschenernten.

Die Wirkung der Beschlagnahme. Die Beschlagnahme der Äpfel, Zwetschen und Pflaumen, die das Oberkommando in den Marken auf Anordnung des Kriegsernährungsamtes verfügt hat, ist jetzt für die Berliner in die Erscheinung getreten; es gibt in der ganzen Stadt von frischem Obst nur noch Birnen zu kaufen und höchstens in den Delikatessengeschäften auch einige auserlesene Äpfel, feine Sorten, die für die Mus- und Marmeladebereitung nicht in Betracht kommen. Die Handwagen der Straßenverkäufer, sonst um diese Jahreszeit bergehoch mit blau schimmernden Pflaumen und rotbäckigen Äpfeln bedeckt, zeigen nur Tomaten, Zwiebeln und Birnen, die dieses Jahr mißraten und darum wenig zu haben sind. Dagegen sieht man zahlreiche große Lastwagen mit Pflaumen schwer beladen durch die Straßen ziehen. Sie bringen die Zufuhren, die von außen gekommen sind, und die nicht mehr zum Verkaufe zugelassen werden konnten, nach den Marmeladefabriken. Bei der Zentralmarkthalle, am Alexanderplatz, steht eine lange Reihe Güterwagen voll der süßen Früchte. Sie müssen schleunigst entladen und ihr Inhalt muß den Fabriken zugeführt werden. Denn es darf natürlich nichts verderben und nichts verloren gehen. Die Beschlagnahme kam so überraschend, daß niemand, weder Groß- noch Kleinhändler, noch auch das kaufende Publikum sich vorher versorgen konnte. Damit hat man zwar das „Hamstern" unmöglich gemacht, gleichzeitig aber auch mancherlei Verlegenheiten bereitet. Viele Händler haben große Posten Waren unterwegs, die bereits bezahlt sind, jetzt aber ebenfalls der Beschlagnahme unterliegen. Die Hauptsache ist jedoch, daß der Genuß von frischem Obst vorläufig ganz unterbunden erscheint, da die Gemeinden auf die neue Aufgabe, die ihrer mit der Obstversorgung wartet, nicht vorbereitet waren. Es ist aber dringend zu verlangen, daß wenigstens ein Teil der Obsternte unverzüglich für den Konsum der Bevölkerung freigegeben wird, und daß der Verkauf durch die Gemeinden in zweckentsprechender Weise geregelt werde. 8364

Preise für Äpfel und Pflaumen nach der Beschlagnahme.

Amtlich wird mitgeteilt:

Die Preise der auf die militärische Anordnung für Marmeladenzwecke beschlagnahmten Pflaumen und Äpfel sind durch Anweisung an die zum Ankauf ermächtigten Aufkäufer wie folgt geregelt:

Für Hauszwetschen gilt der bestehende Erzeugerhöchstpreis von 10 Mark.

Für Wirtschaftsäpfel, zu denen auch die geschüttelten und abgefallenen Äpfel der Tafelsorten gehören, wird bis 7.50 Mark für den Zentner gezahlt.

Für Fabrik- und Wirtschaftsäpfel wird nach Beendigung des Einkaufs für die Marmeladenversorgung ein allgemeiner mäßiger Höchstpreis festgesetzt werden.

Die Marmeladenpreise werden später so niedrig festgesetzt werden, wie es bei den derzeitigen Einstandspreisen irgend angeht. Die Unmöglichkeit, anders als durch Beschlagnahme den Marmeladenbedarf zu decken, ist, wie nochmals betont wird, durch die in den meisten Teilen Deutschlands und in den besetzten Gebieten nur geringe Apfelernte und durch die stark gesteigerte Kauflust der wohlhabenderen Bevölkerung hervorgerufen. Durch letztere wäre bei der Knappheit an Ware ohne Beschlagnahme die Versorgung der ärmeren Bevölkerung mit Marmelade unmöglich gemacht worden. Die Verwendung im Haushalt zum Frischverbrauch, zum Einkochen und zur Mostherstellung für den eigenen Bedarf des Erzeugers bleibt nach wie vor unbeschränkt. 8377

Obstbeschlagnahme in Berlin, 20. September.

Jeder Tag bringt ein neues Bild: gestern gab es in Berlin und Vororten kaum noch eine Pflaume zu kaufen — die man an einzelnen Stellen bekam, waren schon vor Erlaß der Beschlagnahmeverfügung in den Kleinhandel gelangt —, heute kann die sorgende Hausfrau wieder jedes beliebige Quantum erhalten. Das macht: die Beschlagnahme wurde verfügt, bevor die nötige Vorsorge für die geeignete Aufbewahrung und Pflege des eintreffenden Obstes getroffen worden war. Und große Obstmengen kommen dabei in Betracht. Im Augenblick der Beschlagnahme waren allein 2000 Eisenbahnwagen mit Pflaumen unterwegs nach Berlin. 2000 Wagen — das sind 400000 Zentner oder vierzig Millionen Pfund, eine Riesenmenge, die nur dadurch vor dem Verderben geschützt werden kann, daß sie unverzüglich dem Verbrauche zugeführt werden, durch tausende von Kanälen in die Haushaltungen gelangen. Und nun langten diese Obstmassen in Berlin an und konnten, da sie ja beschlagnahmt und zur Verarbeitung in den Marmeladenfabriken bestimmt waren, nur zum Teil Aufnahme finden. Die Gefahr lag nahe, daß vieles davon verderben würde, und unter den obwaltenden Verhältnissen darf uns auch nicht ein Pfund verloren gehen. So kommt es, daß heute wieder Pflaumen und auch Äpfel im freien Handel zu haben sind. In der Prinz-Handjery-Straße in Neukölln zum Beispiel gab es mehr als 1000 Kiepen voll Pflaumen, jede zu 30 Pfund, und sie fanden reißenden Absatz. Auch in der Zentralmarkthalle, in der Markthalle am Magdeburger Platz konnte man nach Herzenslust einkaufen, und die Hausfrauen machten reichlich Gebrauch von der guten Gelegenheit. Wie wir übrigens aus guter Quelle hören, wird die Beschlagnahme nur kurze Zeit aufrecht

erhalten werden, das heißt so lange, bis die Marmeladenfabriken ihren Bedarf gedeckt haben. Dann aber ist mit allem Nachdruck zu verlangen, daß der verbleibende Rest ohne weiteres Zögern in den freien Verkehr gebracht werde. Der Bevölkerung muß die Möglichkeit gewahrt bleiben, sich die Marmelade in eigenem Haushalte herzustellen, nicht aber gezwungen werden, die Erzeugnisse der Fabriken zu hohen Preisen zu kaufen. 8376

Freigabe von beschlagnahmtem Obst. Nach den Bestimmungen des Kriegsernährungsamtes können Großhändler, die Obstmengen im Besitz haben, die der Gefahr des Verderbens ausgesetzt sind, in besonders begründeten Ausnahmefällen die Freigabe dieser Mengen von der Beschlagnahme erwirken. Anträge dieser Art sind an den Magistrat, Abteilung für Obstversorgung (Preisprüfungsstelle, Breite Straße 11), anzubringen, und es sind dabei die besonderen Umstände, die die Gefahr des Verderbens als vorliegend erscheinen lassen, glaubhaft nachzuweisen. 8373

Die Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmelade in Berlin gibt bekannt, daß Ausweiskarten des Kriegsernährungsamts für den Ankauf von Zwetschen, Pflaumen und Äpfeln an alle Marmeladenfabriken sowie an eine große Anzahl Obsthändler ausgegeben sind, deren Namen den Kommunalverbänden mitgeteilt wurden und bei diesen zu erfragen sind. 8394

Verarbeitung von Obst.

Auf Grund des § 2 der Verordnung über die Verarbeitung von Obst vom 5. August 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 911) wird bestimmt:

§ 1. Äpfel und Birnen dürfen in der Zeit bis 16. September 1916 in Gewerbebetrieben nicht gekeltert werden.

Ausnahmen von diesem Verbot können bezüglich des Kelterns zu sogenanntem Obstmost — im Gegensatz zu Obstwein — von den Landes-Zentralbehörden oder den von ihnen bestimmten Behörden zugelassen werden.

§ 2. Obst darf gewerbsmäßig nur in solchen Betrieben zur Branntweinherstellung benutzt werden, die im Jahre 1915 Obstbranntwein hergestellt haben. Betriebe, die im Jahre 1915 weniger als 1 Hektoliter Obstbranntwein hergestellt haben, dürfen nicht mehr Obstbranntwein herstellen als im Jahre 1915. Größere Fabriken dürfen zur Herstellung von Obstbranntw in Obst nur in einer von der Reichsstelle zugelassen n Menge verwenden.

Anträge auf Zulassung sind unter Angabe des im Jahre 1915 verarbeiteten Obstes und des bereits im Jahre 1916 verarbeiteten Obstes nach Art und Menge bei der Reichsstelle für Gemüse und Obst, Verwaltungs-Abteilung, Berlin W 57, Potsdamer Straße Nr. 75, zu stellen.

§ 3. Mit Gefängnis bis zu einem Jahre und mit Geldstrafe bis zu z hntausend Mark oder mit einer dieser Strafen wird bestraft:

1. wer dem Verbot in § 1 zuwider Äpfel und Birnen keltert;
2. wer entgegen den Bestimmungen des § 2 Obst zur Branntweinherstellung verwendet.

§ 4. Diese Bestimmungen treten mit dem Tage ihrer Verkündung in Kraft.

Berlin, den 2. September 1916.

Reichsstelle für Gemüse und Obst.

8281 *Tenge.*

Verarbeitung von Obst. Auf Grund des § 2 der Verordnung über die Verarbeitung von Obst vom 5. August 1916 (Reichs-Gesetzblatt S. 911) wird in Ergänzung und Änderung der Bekanntmachung vom 2. September 1916 bestimmt:

§ 1. Äpfel dürfen auch in der Zeit vom 16. September bis zum 1. Oktober in Gewerbebetrieben nicht gekeltert werden. Dabei macht es keinen Unterschied, ob das Keltern zum Zweck der Herstellung von Apfelwein oder alkoholfreiem Saft erfolgt.

§ 2. Die Verwendung von Äpfeln, Birnen, Apfelwein und Obsttrestern in Gewerbebetrieben zur Branntweinherstellung ist ganz verboten.

§ 3. Die Strafbestimmungen in § 3 der Bekanntmachung vom 2. September 1916 finden auch auf Übertretungen der Verbote in den obigen §§ 1 und 2 Anwendung.

§ 4. Diese Bestimmungen treten mit dem Tage ihrer Verkündung in Kraft.

Berlin, den 9. September 1916.

Reichsstelle für Gemüse und Obst.

8341 *Tenge.*

Obstwein und Fruchtbranntwein. Auf Grund des § 2 der Verordnung über die Verarbeitung von Obst vom 5. August 1916 wird bestimmt:

Äpfel und Birnen dürfen in der Zeit bis 16. September 1916 in Gewerbebetrieben nicht gekeltert werden.

Ausnahmen von diesem Verbot können bezüglich des Kelterns zu sogenanntem Obstmost — im Gegensatz zu Obstwein — von den Landeszentralbehörden oder den von ihnen bestimmten Behörden zugelassen werden.

Obst darf gewerbsmäßig nur in solchen Betrieben zur Branntweinherstellung benutzt werden, die im Jahre 1915 Obstbranntwein hergestellt haben. Betriebe, die im Jahre 1915 weniger als 1 Hektoliter Obstbranntwein hergestellt haben, dürfen nicht mehr Obstbranntwein herstellen als im Jahre 1915. Größere Fabriken dürfen zur Herstellung von Obstbranntwein Obst nur in einer von der Reichsstelle zugelassenen Menge verwenden.

Anträge auf Zulassung sind unter Angabe des im Jahre 1915 verarbeiteten Obstes und des bereits im Jahre 1916 verarbeiteten Obstes nach Art und Menge bei der Reichsstelle für Gemüse und Obst, Verwaltungsabteilung, Berlin W 57, Potsdamer Straße Nr. 75, zu stellen. 8361

Bekanntmachung über die Anmeldung von Betrieben, die sich mit dem Dörren von Gemüse befassen. Auf Grund von § 4 der Verordnung des Bundesrats über die Verarbeitung von Gemüse vom 5. August 1916 (Reichs-Gesetzblatt S. 914) werden alle diejenigen, die Dörrgemüse nicht nur für den eigenen Haushalt bereits herstellen oder Anlagen dazu im

Bau haben, deren Inbetriebnahme vor dem 1. Oktober 1916 erfolgen wird, aufgefordert, ihre Betriebe bis längstens 20. September 1916 bei der Kriegsgesellschaft für Dörrgemüse m. b. H., Berlin, Charlottenstraße 37, anzumelden und den ihnen von dieser Gesellschaft darauf zugehenden Fragebogen binnen fünf Tagen ordnungsgemäß auszufüllen.

Wer die gestellten Fristen versäumt oder unrichtige oder unvollständige Angaben macht, wird nach § 9 Ziffer 4 der genannten Verordnung mit Gefängnis bis zu einem Jahre und mit Geldstrafe bis zehntausend Mark oder mit einer dieser Strafen bestraft und kann überdies auf Zuteilung von frischem Gemüse und Genehmigung zum Absatz von Dörrgemüse nicht rechnen. 8339

Berlin, den 9. September 1916.

Reichsstelle für Gemüse und Obst.

Tenge.

Amtliche Warnung vor weiterer Errichtung von Dörranlagen. Durch Verordnung vom 5. August 1916 darf Dörrgemüse nur mit Genehmigung der Kriegsgesellschaft für Dörrgemüse m. b. H. in Berlin W 9, Linkstraße 25, abgesetzt und das dazu erforderliche Frischgemüse auch nur mit deren Genehmigung erworben werden. Die Verteilung der Herstellung der Dörrgemüse unterliegt also der Entscheidung dieser Gesellschaft. Es schweben noch darüber Verhandlungen, in welcher Größe den Fabriken Gemüsemengen zugeteilt werden sollen. Einen Rechtsanspruch darauf hat niemand, weshalb vor der Errichtung neuer Dörranlagen gewarnt wird, die in jedem einzelnen Falle genau geprüft werden. 8340

Einfuhr von Gemüse und Obst. Auf Grund der Verordnung über Kriegsmaßnahmen zur Sicherung der Volksernährung vom 22. Mai 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 401) wird verordnet:

§ 1. Wer aus dem Ausland Gemüse und Obst aller Art, frisch, getrocknet, gedörrt, eingesäuert oder in irgendeiner Art konserviert, auch in Mischungen mit anderen Erzeugnissen, einführt, ist verpflichtet, den Eingang in das Inland dem an der Grenzstation befindlichen Bevollmächtigten der Reichsstelle für Gemüse und Obst, Geschäftsabteilung, G. m. b. H. in Berlin, unter Angabe der Art, der Menge, der Verpackungsart und des bezahlten Einkaufspreises unverzüglich anzuzeigen. Falls kein Bevollmächtigter an der Grenzstation bestellt ist, ist die Anzeige telegraphisch an die Reichsstelle für Gemüse und Obst, Geschäftsabteilung, Berlin W 57, Potsdamer Straße 75 (Telegrammadresse: Reichsgemüse Berlin), zu richten. Als Gemüse im Sinne dieser Vorschrift gelten auch Zwiebeln, als Obst auch Tomaten, Weintrauben und Südfrüchte.

Als Einführender im Sinne des Abs. 1 gilt, wer nach Eingang der Ware im Inland zur Verfügung über sie für eigene oder fremde Rechnung berechtigt ist. Befindet sich der Verfügungsberechtigte nicht im Inland, so tritt an seine Stelle der Empfänger.

§ 2. Die Vorsteher der Grenzeisenbahnstationen, an denen ein Bevollmächtigter der Reichsstelle (§ 1) bestellt ist, haben dem Bevollmächtigten durch Vorlage der Begleitpapiere unverzüglich Auskunft über die vom Ausland eintreffenden Gemüse- und Obstsendungen zu erteilen.

§ 3. Waren der im § 1 genannten Art, die nach dem Inkrafttreten dieser Vorschriften in das deutsche Reichsgebiet eingeführt werden, dürfen nur durch die Reichsstelle für Gemüse und Obst, Geschäftsabteilung, G. m. b. H. in Berlin, oder mit deren Genehmigung in den Verkehr gebracht werden. Auf Verlangen sind solche Waren an die Reichsstelle für Gemüse und Obst, Geschäftsabteilung, G. m. b. H. in Berlin, oder eine von ihr bestimmte Stelle zu verkaufen und zu liefern.

§ 4. Wer Waren der im § 1 genannten Art in das Reichsgebiet einführt, hat sie bis zur Abnahme mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns zu behandeln, in handelsüblicher Weise zu versichern und auf Abruf zu verladen.

§ 5. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst, Geschäftsabteilung, G. m. b. H. in Berlin, oder ihr Bevollmächtigter (§ 1) hat unverzüglich nach Empfang der Anzeige (§ 1) zu erklären, ob und wie über die Waren verfügt wird. Es genügt eine Erklärung gegenüber dem Frachtführer mit der Verfügung, wohin die Waren gesandt werden sollen.

Falls die Reichsstelle für Gemüse und Obst, Geschäftsabteilung, G. m. b. H. in Berlin, oder ihr Bevollmächtigter (§ 1) den Verkauf und die Lieferung an die Reichsstelle verlangt (§ 3), geht das Eigentum an den Waren auf die Reichsstelle für Gemüse und Obst, Geschäftsabteilung, G. m. b. H. in Berlin, mit dem Zeitpunkt über, in dem die Erklärung dem Verpflichteten oder dem Gewahrsamsinhaber zugeht.

§ 6. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst, Geschäftsabteilung, G. m. b. H. in Berlin, setzt im Falle des § 5 Abs. 2 den Übernahmepreis nach Entladung an dem von ihr oder ihrem Bevollmächtigten festgesetzten Bestimmungsorte der Waren endgültig fest. Die Zahlung erfolgt in der Regel sofort nach der Entladung am Bestimmungsorte, spätestens jedoch 8 Tage danach.

§ 7. Streitigkeiten, die sich zwischen den Beteiligten aus der Anwendung der vorstehenden Vorschriften ergeben, werden endgültig von der höheren Verwaltungsbehörde des von der Reichsstelle für Gemüse und Obst, Geschäftsabteilung, G. m. b. H. in Berlin, oder ihrem Bevollmächtigten festgesetzten Bestimmungsorts der Waren entschieden.

§ 8. Ausgenommen von den Vorschriften dieser Verordnung sind geringfügige Mengen, die als Reiseproviant oder im Grenzverkehr aus dem Ausland eingeführt werden, sofern die Einfuhr nicht zu Handelszwecken erfolgt.

Weitere Ausnahmen kann der Reichskanzler anordnen.

§ 9. Die Landeszentralbehörden bestimmen, wer als höhere Verwaltungsbehörde im Sinne dieser Verordnung anzusehen ist.

Es folgen die Strafbestimmungen.

Der Präsident des Kriegsernährungsamtes bestimmt den Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Verordnung.

Berlin, den 13. September 1916.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.

8368 Dr. *Helfferich.*

Einfuhr von Walnüssen und Haselnüssen. Der Bundesrat hat auf Grund des § 3 des Gesetzes über die Ermächtigung des Bundesrats zu wirtschaftlichen Maßnahmen usw. vom 4. August 1914 (Reichs-Gesetzbl. S. 327) folgende Verordnung erlassen:

Walnüsse und Haselnüsse, die aus dem Ausland eingeführt werden, sind an den Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Öle und Fette, G. m. b. H. in Berlin zu liefern.

Der Reichskanzler ist ermächtigt, nähere Bestimmungen zur Ausführung dieser Verordnung zu erlassen. Er kann bestimmen, daß Zuwiderhandlungen gegen die auf Grund vorstehender Ermächtigung erlassenen Bestimmungen mit Gefängnis bis zu sechs Monaten oder Geldstrafe bis zu zehntausend Mark bestraft werden, sowie daß neben der Strafe auf Einziehung der Früchte erkannt werden kann, auf die sich die strafbare Handlung bezieht, ohne Unterschied, ob sie dem Täter gehören oder nicht.

Der Reichskanzler kann Ausnahmen zulassen. Er kann Vorschriften über die Durchfuhr von Walnüssen und Haselnüssen erlassen. Er kann die Vorschriften dieser Verordnung auf andere zur Ölgewinnung geeignete Früchte ausdehnen.

Als Ausland im Sinne dieser Verordnung gilt auch das besetzte Gebiet.

Die Verordnung tritt mit dem Tage der Verkündung in Kraft. Der Reichskanzler bestimmt den Zeitpunkt des Außerkrafttretens.

Berlin, den 7. September 1916.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.

8344 Dr. *Helfferich.*

Einkauf von Kohlrüben und Grünkohl (Reichs-Gesetzbl. S. 967).

Auf Grund der Bekanntmachung über die Errichtung eines Kriegsernährungsamts vom 22. Mai 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 402) wird bestimmt:

Die Vorschriften im § 3 Abs. 1 bis 3 der Verordnung vom 5. August 1916 über die Verarbeitung von Gemüse (Reichs-Gesetzbl. S. 914) werden auf Grund der Vorschrift im § 3 Abs. 4 daselbst auf Verträge über den Erwerb von Kohlrüben (Steckrüben, Wruken) und von Grünkohl (Braun- oder Krauskohl) zur Herstellung von Dörrgemüse für entsprechend anwendbar erklärt.

Diese Bekanntmachung tritt mit dem Tage der Verkündigung in Kraft.

Berlin, den 25. August 1916.

Der Präsident des Kriegsernährungsamts.

8291 *von Batocki.*

Höchstpreise für Zwetschen und Pflaumen im rechtsrheinischen Bayern. Die bayerische Landesstelle für Gemüse und Obst hat verfügt:

§ 1. Es dürfen für Zwetschen und Pflaumen in den Landesteilen rechts des Rheines folgende Preise gefordert und bezahlt werden: Erzeugerpreise: Ober- und Niederbayern, Oberpfalz und Schwaben 15 Pfg. für das Pfund, Mittel- und Unterfranken 14 Pfg. das Pfund. Kleinhändlerpreise: Ober- und Niederbayern, Oberpfalz und Schwaben 25 Pfg. das Pfund, Ober-, Mittel- und Unterfranken 23 Pfg. das Pfund.

§ 2. Der Erzeuger kann bei unmittelbarem Verkauf an den Verbraucher den Kleinhandelspreis beanspruchen. Die Höchstpreise gelten nicht für außerbayerische Zwetschen und Pflaumen, die ausschließlich an den Verbraucher abgesetzt werden.

§ 3. Zuwiderhandlungen werden mit Gefängnis bis zu einem Jahre und mit Geldstrafe bis zu 10 000 Mk. bestraft.

§ 4. Verträge über die Lieferung von Zwetschen und Pflaumen, die zu höheren als den Höchstpreisen abgeschlossen sind, gelten als zu Höchstpreisen abgeschlossen, soweit die Lieferung noch nicht erfolgt ist.

§ 5. Die Höchstpreise treten vom 26. August 1916 an in Kraft. 8342

Höchstpreise für Fall- und Preßäpfel im Königreich Sachsen. Im Königreich Sachsen dürfen folgende Preise für Fall- und Preßäpfel nicht überschritten werden, beim Verkaufe: a) durch den Erzeuger 5 Mk. für den Zentner, b) durch den Großhändler 8 Mk. für den Zentner, c) durch den Kleinhändler 12 Mk. für den Zentner. Zuwiderhandlungen werden mit Gefängnis bis zu einem Jahre oder mit Geldstrafe bis zu 10 000 Mk. bestraft. Die Verordnung ist wegen der von der Behörde zugelassenen erstaunlich großen Spannung zwischen Erzeuger- und Kleinhändlerpreis bemerkenswert. 8343

Obsthöchstpreise in Hessen. Auf Grund des § 5 der Verordnung Großherzogl. Ministeriums des Innern vom 30. v. Mts. und der von der Landesobststelle veröffentlichten Erzeuger-Richtpreise setze ich im Einvernehmen mit der örtlichen Preisprüfungsstelle für den Großverkauf (über einen halben Zentner im Einzelfall) und für den Kleinverkauf von Äpfeln, Birnen und Zwetschen folgende Höchstpreise fest:

A. Äpfel: 1. Für haltbare, feinste Winter-Tafeläpfel 28 und 32 Mk.; 2. für haltbare, feine Winter-Tafeläpfel von durchschnittlich etwas kürzerer Haltbarkeit 24 und 28 Mk.; 3. für Tafeläpfel von kürzerer Haltbarkeit oder weniger feinem Geschmack und für Wirtschaftsäpfel von langer Haltbarkeit 20 und 24 Mk.; 4. für ausgesprochene Wirtschaftsäpfel 15 und 18 Mk.; 5. für Falläpfel, Einheitspreis 9 Mk. für 50 Kilo.

B. Birnen: 1. Für Winter-Tafelbirnen von besonderer Güte und Haltbarkeit 28 und 32 Mk.; 2. für Winter- und Herbst-Tafelbirnen von geringerer Haltbarkeit und Güte 24 und 28 Mk.; 3. für Herbst-Tafelbirnen 20 und 24 Mk.; 4. für Wirtschaftsbirnen 15 und 18 Mk. für 50 Kilo.

C. Zwetschen: 1. Für ausgelesene Einmachzwetschen 20 Mk.; 2. für alle sonstigen Zwecke 15 und 18 Mk. für 50 Kilo.

D. Kelterobst: Die verschiedensten Sorten, Einheitspreis 7 Mk. für 50 Kilo.

Darmstadt, den 8. September 1916.

8370 Der Oberbürgermeister.

Höchstpreise für Zwiebeln. Über die Preisgestaltung der Zwiebeln hat vor einiger Zeit in der Reichspreisstelle mit Sachverständigen aus verschiedenen Erzeugungsgebieten eine Besprechung stattgefunden, bei der auch die Reichsstelle für Gemüse und Obst vertreten war. Von einigen Seiten wurde damals ein

den Ernteaussichten angemesseneres Fallen der Zwiebelpreise in Aussicht gestellt und die Einführung von Höchstpreisen, wenigstens zurzeit, für überflüssig erachtet. Inzwischen scheint auch auf dem Zwiebelmarkt die Spekulation einzusetzen, so daß die Frage der Einführung eines Höchstpreises in ernste Erwägung gezogen werden muß. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst wird mit Sachverständigen die Entwicklung der Zwiebelpreise und des Zwiebelhandels dauernd verfolgen, damit gegebenenfalls rechtzeitig eingegriffen werden kann. Auf etwaige Spekulationskäufe kann dann keinerlei Rücksicht genommen werden. 8371

Verordnung für das Königreich Sachsen vom 24. November 1915 den Verkehr mit Pflanzenschutzmitteln betreffend.

Das Verbot der öffentlichen Ankündigung von Geheimmitteln zur Verhütung oder Heilung von Pflanzenkrankheiten vom 31. März 1900 (G.- u. V.-Bl. S. 98) wird aufgehoben und durch die folgenden Bestimmungen ersetzt:

1. Ohne öffentliche Bekanntgabe ihrer Zusammensetzung dürfen Mittel gegen Pflanzenkrankheiten nur dann angeboten und vertrieben werden, wenn sie von der „Hauptstelle für Pflanzenschutzdienst im Königreich Sachsen" zu Dresden untersucht, geprüft und zugelassen worden sind.

2. Zum Zwecke der Untersuchung hat der Hersteller des Pflanzenschutzmittels durch eine unbeteiligte Person aus einem größeren Lagerbestande an beliebiger Stelle eine entsprechende Probe des Mittels in verkaufsmäßiger Verpackung nebst Gebrauchsanweisung entnehmen zu lassen, mit schriftlicher Bestätigung des Probenehmers über die vorschriftsmäßige Entnahme des Musters an die Hauptstelle für Pflanzenschutzdienst einzusenden und dieser als Amtsgeheimnis die genaue Zusammensetzung des Mittels nach Art und Menge seiner Bestandteile, sowie eine Aufstellung der Herstellungskosten und den Verkaufspreis mitzuteilen.

Die Untersuchungsstelle hat durch chemische Analyse festzustellen, ob die Zusammensetzung mit den gemachten Angaben übereinstimmt, ob sie zweckentsprechend und der Preis angemessen ist. Sie hat ferner die Wirkung des Mittels gegen die angegebenen Schädlinge und auf die behandelten Pflanzen zu prüfen und dem Hersteller das Ergebnis der Untersuchung und Prüfung mitzuteilen.

Die Untersuchungsstelle ist berechtigt, das Ergebnis sachlich, aber ohne Angabe der Zusammensetzung, in der „Sächsischen Landwirtschaftlichen Zeitschrift" oder in der „Zeitschrift für Obst- und Gartenbau" zu veröffentlichen.

Die Kosten der Untersuchung hat der Antragsteller zu tragen.

3. Die Gefäße und die äußeren Umhüllungen, in denen die untersuchten und zugelassenen Pflanzenschutzmittel abgegeben werden, müssen mit einer Inschrift versehen sein, die den Namen des Mittels, den Namen und die Firma des Herstellers und den Verkaufspreis klar erkennen läßt und den Vermerk trägt: „Untersucht und zugelassen durch die Hauptstelle für Pflanzenschutzdienst im Königreich Sachsen Reg.-Nr.".

4. Es ist verboten, auf den Gefäßen oder den äußeren Umhüllungen das Ergebnis der Untersuchung mitzuteilen oder Anpreisungen, insbesondere Empfehlungen, Bestätigungen von Heilerfolgen und gutachtliche Äußerungen anzubringen.

5. Zuwiderhandlungen gegen die Vorschriften unter 1, 3 und 4 werden mit Geldstrafe bis zu 150 Mk. oder entsprechender Haft bestraft.

Dresden, den 24. November 1915.
gez. Ministerium des Innern.
gez. Graf *Vitzthum v. Eckstädt.*
8360 gez. *Seifert.*

Literatur.

Obstkonserven, Fruchtsäfte, Marmeladen. Von Dr. *E. Lippold.* Verlag Dr. *Max Jänecke*, Leipzig. (Bibliothek der gesamten Lebensmittelindustrie, herausgegeben von Dr. *Georg Lebbin.*) Preis 3.60 Mk.

Obsteinkochbüchlein für den bürgerlichen und feineren Haushalt. Von *R. Mertens*, neu bearbeitet von *E. Junge*, Garteninsp. a. d. Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, Geisenheim a. Rh. Verlag von *Rud. Bechtold u. Co.*, Wiesbaden. Preis 1.80 Mk.

Schafft Dauerwaren! Ein Ratgeber bei der Obst- und Gemüseverwertung im Haushalt. Von Frau *Elisabeth.* Verlag von *E. Schönfelder*, Stuttgart. Preis 20 Pfg.

Obst, Gemüse, Kartoffel, deren Nahrungs- und Gesundheitswert. Das Trocknen und seine wirtschaftliche Bedeutung mit einem Vorwort Unsere Kriegskost. Von Dr. *Max Winckel.* Verlag *Carl Gerber*, München. Preis 1.20 Mk.

Volksbuch der Nutzkaninchenzucht. Eine kurzgefaßte praktische Anleitung zur Kaninchenzucht. Von *Karl Birkholz.* Verlag *Alfred Michaelis*, Leipzig. Preis 60 Pfg., geb. 1.— Mk.

Das Milchtier der kleinen Leute. Praktische Anleitung zur Ziegenzucht und Ziegenhaltung. Von *Hermann Borkenhagen.* Verlag *Alfred Michaelis*, Leipzig. Preis 75 Pfg.

Jahres-Bericht der kgl. Bayr. Gartenbauschule Weihenstephan f. das Schuljahr 1915/1916.

Sitzungsberichte u. Abhandlungen der „Flora", Kgl. Sächs. Gesellschaft für Botanik und Gartenbau in Dresden. Von *Max Löbner*, Dresden. In Kommission von *H. Burdach*, Kgl. Sächs. Hofbuchhandlung, Dresden.

Wir behalten uns die Besprechung der Bücher für eine der nächsten Nummern vor.

Fragekasten.

Frage 398. Ist konzentrierter Rinderguano mit garantiertem Gehalt von 3—4 % Stickstoff, 4—5 % Phosphorsäure und 3—4 % Kali für den Preis von 10 Mk. für 50 Kilo geeignet und preiswert?

Antwort: Der Rinderguano mit dem an-

gegebenen verbürgten Gehalt ist unter Berücksichtigung der heutigen Zeitverhältnisse zu teuer. Es wird wahrscheinlich der altabgelagerte, ungarische Steppenrinderguano-Dünger sein, der oft jahrzehntelang im Freien lagert und dadurch den größten Teil seines Düngerwertes verloren hat. Dieser ungarische Dünger wird seit 10 Jahren nach Deutschland gebracht und er wird hier auch vielfach zermahlen und als Dünger für Zimmerpflanzen in kleinen Säckchen verpackt durch Warenhäuser verkauft. *Lorgus.*

Der Rinderguano ist keinesfalls preiswert, aber als Ersatz für fehlende andere Düngemittel brauchbar.

8381 *Lierke*, Agrikulturchemiker, *Berlin.*

Frage 399. Frage an, wer die Aufteilung und Vergebung von Ländereien in Ostpreußen neuerdings unter sich hat, bezw. an welche Adresse man sich wenden muß. 8398

Antwort auf Frage 384 in Heft 6, S. 97, D. O.-Z. 1916. Der Fragesteller hat es leider unterlassen, die Reifezeit seiner „*Zwiebelbirne*“ anzugeben. Es wäre dann vielleicht möglich gewesen, ihm Bescheid zu geben; umso eher, als wir tatsächlich mehrere Zwiebelbirnsorten („müskierte“ und „Meißener“) besitzen und die Sorte nach seinen eigenen Angaben eine Handelssorte ist, die demnach Verbreitung gefunden haben muß. 8357

Lehrer *Homann* in *Hoerde i. W.*

Antwort auf Frage 392 in Heft 18, S. 311. Im allgemeinen ist es am besten, wenn man im Juli aufhört zu reißen. Man wird aus wirtschaftlichen Gründen aber zuweilen gezwungen sein, schon früher aufzuhören. Denn sobald Obst in größerer Menge auf den Markt kommt, sinken die Preise so sehr, daß Abernten nicht mehr einträglich ist. Auch muß man bedenken, daß der Rhabarber für das nächste Jahr Reservestoffe braucht, die er nur mit Hilfe der grünen Blatteile ansammeln kann. 8397

A. Raab in *Weisenheim a. S.*

Mitteilungen.

5. Kriegslehrgang über Wintergemüsebau vom 9. bis 11. Oktober 1916 an der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rhein.

An diesem Lehrgange können Männer und Frauen unentgeltlich teilnehmen. Anmeldungen sind baldmöglichst an die Direktion der Lehranstalt zu Geisenheim einzureichen. 8388

Die Städtische Fachschule für Gärtner in Berlin wird in den Schulräumen, Linienstraße 162, am Montag den 9. Oktober, abends 7 Uhr, ihren Unterricht wieder aufnehmen. Direktor der Fachschule ist Herr Generalsekretär *Braun* in Berlin, Invalidenstraße 42. 8389

Reichsverband deutscher Obst- und Gemüsehändler. Am 3. September wurde in einer stark besuchten Versammlung der Reichsverband deutscher Obst- und Gemüsehändler gegründet. Der Verband bezweckt den Zusammenschluß aller selbständigen Existenzen im Obst- und Gemüsekleinhandel und die wirtschaftliche und soziale Besserstellung des Standes. Der Verband bekämpft die unerhörten Preistreibereien auf dem Obst- und Gemüsemarkt durch unreellen Zwischenhandel und fordert Einschränkung oder gänzliche Ausschaltung einschneidender gesetzgeberischer Maßnahmen. 8351

Welche Waren dürfen mit Saccharin gesüßt werden? Zur Beseitigung von Zweifeln wird amtlich bekannt gemacht, daß nachstehend bezeichnete Waren, wenn sie mit Süßstoff (Saccharin) gesüßt sind, ohne nähere Kennzeichnung der Art der Süßung feilgehalten und verkauft werden dürfen: Limonade aller Art, natürliche und künstliche Fruchtsäfte aller Art, ausgenommen solche Fruchtsirupe, die dazu bestimmt sind, bei der Herstellung von Arzneien Verwendung zu finden; Dunstobst, Kompott; Schaumwein und schaumweinähnliche Getränke; Wermutwein, Liköre, Bowlen (Maitrank), Punschextrakte aller Art sowie Grundstoffe für solche und ähnliche Getränke; Obst- und Beerenweine; Essig; Mostrich und Senf; Fischmarinaden; Kautabak; Mittel zur Reinigung, Pflege oder Färbung der Haut, des Haares, der Nägel oder der Mundhöhle; obergäriges Bier. 8393

Personalien.

Th. Echtermeyer, Ökonomierat, Direktor der Kgl. Gärtnerlehranstalt in Berlin-Dahlem, ist der Charakter als Landesökonomierat mit dem persönlichen Range der Räte vierter Klasse verliehen worden. 8391

Hoffmann, Garteninspektor in Pforzheim, hat in Anerkennung seiner Verdienste unterm 9. September von Seiner Kgl. Hoheit dem Großherzog von Baden das Verdienstkreuz verliehen bekommen. 8390

Der Großherzog von Baden hat in Anerkennung der Verdienste für die allgemeine Wohlfahrt während des Krieges das neu gestiftete „Kriegsverdienstkreuz“ nachfolgenden Personen verliehen: den staatlicher Obstbaulehrern: Ökonomierat *Bach* in Emmendingen, *Thiem* in Augustenberg, den Obstbaubeamten der Bad. Landwirtschaftskammer *Karmann* in Karlsruhe, *Klein* in Mosbach.

Es fiel für das Vaterland:

Grüneberg, Georg, aus Gransee i. d. M., am 30. Juni in Rußland.

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Pflanzt Kriegsobstbäume! Wohl niemals zuvor ist jedermann, ob reich oder arm, alt oder jung, Mann oder Frau, in ähnlichem Maße wie seit dem Kriege davon überzeugt worden, daß Obst in seinem Werte für die Ernährung und die Gesundheit Brot, Fleisch, Butter und Aufstrichfette gleichgestellt werden muß. Wieviel schwieriger würde die Volksernährung sich gestaltet haben, wenn nicht Deutschland in diesem Herbste eine so reiche Obsternte gehabt hätte. Die Kriegszeit hat aber auch bewiesen, daß für Obst die Preise gezahlt werden können, die den Obstzüchtern einen Nutzen gewähren. Es ist dies außerordentlich wichtig, denn die Abneigung vieler Landwirte, Gärtner, großer und kleiner Gartenbesitzer im Verhältnis zu der Größe ihres Besitzes Obstbäume neu zu pflanzen, ist tatsächlich in vielen Fällen nur darauf zurückzuführen, daß bis vor dem Kriege die Obsternte oft überhaupt nicht restlos oder nur zu Preisen sich verkaufen ließ, die oft nicht die Kosten für Pflücklohn, Verpackung und Fuhre bis zur Bahnstation einbrachten. Wir dürfen sicher damit rechnen, daß auch nach Beendigung des Krieges der Obstverbrauch, die Obstverwertung zu Dauererzeugnissen, die Gewohnheit, diese regelmäßiger als bisher an Stelle von Butter, Margarine und auch als Ersatz von Fleisch zu genießen und schließlich, daß auch die Unterstützung der Reichs- und Bundesstaatsregierungen und aller anderen hierfür in Frage kommenden Körperschaften durch zweckmäßige Mittel den Obstbau in Deutschland wird vergrößern helfen. Es müssen deshalb alle, die Raum haben, jetzt Obstbäume pflanzen, sei es in größeren oder kleineren Mengen. Der Vorstand des D. P.-V. ist gern bereit, jedem für die Auswahl der Arten und Sorten Rat zu erteilen oder ihm sachverständige Männer und gute Baumschulen in seiner Nähe zu nennen. 8462

Beurlaubung von Obstzüchtern. Die auf die wiederholt an das Kgl. Preuß. Kriegsministerium gerichtete Eingabe vom 8. Aug. d. J. erfolgte Antwort, daß sämtlichen in Betracht kommenden militärischen Dienststellen aufgegeben sei, soweit es die Kriegsverhältnisse gestatten, dem gestellten Antrag des D. P.-V. gemäß, Obstzüchter grundsätzlich für dringende Arbeiten im Obstbau zu beurlauben, ist, wie uns inzwischen von verschiedenen Seiten gemeldet worden ist, allen militärischen Dienststellen bis zu den Kompagnieführungen zur Befolgung erteilt worden. 8455

Beschlagnahme von Äpfeln und Zwetschen. Wir richteten sogleich nach Bekanntgabe der Verordnung über Beschlagnahme von Äpfeln und Zwetschen die folgende **Eingabe** an die Reichsstelle für Gemüse und Obst in Berlin:

Der Deutsche Pomologen-Verein erhielt in den letzten Tagen von vielen Obstzüchtern die dringende Bitte, an der zuständigen Stelle dafür eintreten zu wollen, daß leicht verderbliche und wertvolle Tafelobstsorten von der verordneten Beschlagnahme frei gegeben werden möchten. Tafeläpfel müssen jetzt geerntet werden; sie sind von vielen Obstzüchtern schon längst an ihre langjährigen Kunden verkauft worden. Es fehlt den Obstzüchtern für ihre Ernten an den notwendigen Lagerräumen, weil die Obstzüchter bisher gewohnt waren, ihr Obst sofort nach der Ernte an die Besteller abzugeben. Die Verordnung über die Beschlagnahme enthält allerdings eine Bestimmung, daß die zuständigen örtlichen Behörden: Landräte, Bezirksdirektoren, Kreisamtsmänner, in kreisfreien Städten die Vorstände der Polizeiverwaltungen, nach erfolgter Zustimmung des Kriegsernährungsamtes in Berlin befugt sein sollen, gegebenenfalls den Verkauf von Äpfeln frei zu geben. Die Erfahrung lehrt aber, daß die Antworten auf derartige Eingaben seitens der zuständigen Behörden fast immer längere Zeit in Anspruch nehmen. Dadurch würden große Mengen wertvoller Tafel- und Wirtschaftsäpfel aus den vorgenannten Gründen zum Schaden der Obstzüchter und der Volksernährung verderben.

Wir bitten deshalb sehr ergebenst, sogleich verfügen zu wollen, daß bessere Tafel- und Wirtschaftsäpfel von der Beschlagnahme befreit werden.

Wir erhielten darauf die folgende Antwort:

Durch die Reichsstelle für Gemüse und Obst erhalten wir die gefl. Zuschrift vom 20. cr. zur Erledigung überwiesen. Wir teilen Ihnen mit, daß wir Tafelobst nur auf Grund eines Gutachtens von einem vereidigten Sachverständigen freigeben, dahinlautend, daß es sich nicht um Wirtschaftsäpfel, resp. Schüttel- oder Falläpfel, auch von Tafelsorten, handelt.

Sollten irgend welche Mengen Obst versandfertig sein, so bitten wir, uns entweder telegraphisch Mitteilung zu machen, damit wir Ihnen sofort Verladeadressen aufgeben können, oder aber die Eigentümer zu veranlassen, sich mit dem für den dortigen Bezirk bestimmten Aufkäufer in Verbindung zu setzen. Die Namen und Adressen dieser Händler sind jederzeit bei dem zuständigen Landratsamt zu erfahren.

8453 Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen m. b. H.

Zum Sammeln der Früchte von Roßkastanien, Weißdorn, Hagebutten, Schlehen wird überall dauernd aufgefordert; man sieht auffällige Schilder mit dieser Aufforderung in den Eisenbahnwagen und an öffentlichen Plätzen. Man kann unseres Erachtens schneller und vollkommener dies Ziel erreichen dadurch, daß den Schulkindern Tage frei gegeben werden, an denen sie, möglichst unter Aufsicht ihrer Lehrer, dieF rüchte pflücken und sammeln. Wir bitten unsere Mitglieder, an ihrem Wohnsitz ihren Einfluß bei den zuständigen örtlichen Behörden in diesem Sinne auszuüben. 8109

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach“ und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

Preise für Äpfel. Nach einer Verordnung des Stellvertreters des Reichskanzlers darf der Preis für Äpfel aus der Ernte 1916 einschließlich der Erntekosten bei der Veräußerung durch den Erzeuger (auch Pächter) für geschüttelte und für Falläpfel 7.50 Mk. für den Zentner und für gepflückte Äpfel 12 Mark für den Zentner nicht übersteigen. Die Preise erhöhen sich beim Verkauf durch den Kleinhandel an den Verbraucher um 5 Mark für den Zentner.

Ausgenommen von dieser Preisvorschrift sind Tafeläpfel. Als Tafeläpfel gelten ausschließlich gepflückte, sortierte und in festen Gefäßen verpackte Äpfel. Wo gepflückte und sortierte Äpfel, die als Tafeläpfel Verwendung finden, ohne besondere Verpackung ortsüblich in Kähnen verladen werden, kann die untere Verwaltungsbehörde diese ausnahmsweise als Tafeläpfel anerkennen. Auf aus dem Auslande eingeführte Äpfel finden diese Vorschriften keine Anwendung.

Die Verordnung tritt mit dem Tage der Verkündung in Kraft. Die Kleinhandelspreise treten erst am 13. Oktober 1916 in Kraft. 8462

Aufhebung der Zwetschenbeschlagnahme. Die militärische Anordnung, daß Zwetschen, soweit sie der Erzeuger nicht selbst verbrauchen will, nur an die mit Ausweis versehenen Aufkäufer der Marmeladenfabriken veräußert werden dürfen, hat, wie durch „W. T. B." mitgeteilt wird, ihren Zweck erreicht. Die eingekauften Mengen genügen, um den Bedarf des Heeres und der großstädtischen und Industriebevölkerung an Pflaumenmus zum Brotaufstrich einigermaßen zu decken. Das Verbot wird deshalb nach Anordnung des Kriegsministeriums mit Wirkung von Sonntag, den 1. Oktober 1916, einschließlich ab aufgehoben werden. Der Handel mit Zwetschen ist von da ab frei. Die gesetzlichen Höchstpreise von 10 Mk. je Zentner für den Erzeuger und 25 Pfg. je Pfund beim Kleinverkauf bleiben bestehen. Für Äpfel muß, da der Marmeladenbedarf hiervon noch nicht annähernd gedeckt ist, die Beschlagnahme zugunsten der Marmeladenfabriken weiter bestehen bleiben. Die Erzeuger dürfen also Äpfel, die sie nicht selbst verbrauchen, in dem Bezirk, für den die Beschlagnahme gilt, nur an mit Ausweis versehene Aufkäufer der Marmeladenfabriken veräußern.

Die neusten Verordnungen über den Verkauf, Verwertung und Beschlagnahme des Obstes usw. sind auf Seite 349 dieses Heftes veröffentlicht. 8447

Die Abrechnung des D. P.-V. über die ihm für das Jahr 1915/16 gewährte Reichsbeihilfe ist dem Reichsamt des Innern mit allen dazu gehörigen Belegen, Quittungen usw. im August zugeschickt worden. Die Abrechnung ist am 23. September, ohne irgend welche Beanstandung seitens des Herrn Staatssekretärs des Innern, zurückgesandt worden. 8452

Kriegsanleihe. Der D. P.-V. hat zur 3. Kriegsanleihe im Oktober 1915 8700 Mk. und zur 5. Kriegsanleihe auf Beschluß des Gesamtvorstandes 5000 Mk. gezeichnet. 8451

Beiträge für bedürftige Mitglieder. Zu unserer großen Freude schicken Mitglieder des D. P.-V. oft, manche regelmäßig monatlich Beiträge ein, um sie für unsere im Felde stehenden bedürftigen Mitglieder und deren Familien und auch für die Kriegsarbeit des D. P.-V. zu verwenden. Wir erneuern unsere schon oft ausgesprochene Bitte, diesem schönen Beispiel folgen zu wollen.

Kriegsarbeit des D. P.-V. Für die Herstellung von reinen, wohlschmeckenden und haltbaren Obstdauererzeugnissen, die schon unmittelbar nach Anfang des Krieges in der Fabrik von *Mors u. Co.* in Allendorf a. d. Werra begonnen und seitdem fortgesetzt worden ist, bitten wir die Mitglieder des D. P.-V. auch in diesem Jahre um ihre Unterstützung, entweder durch kostenlose Zusendung von Obst aller Art — auch gutes, haltbares Fallobst — oder durch Geld. Es ist durch die Hilfe unserer Mitglieder möglich gewesen, daß in beiden vorangegangenen Jahren sehr große Mengen Obstdauererzeugnisse von der Firma *Mors* in uneigennützigster Weise für den D. P.-V. hergestellt werden konnten, die sämtlich an Verwundetenlazarette kostenlos abgegeben worden sind. Wir haben darüber in der D. O.-Z. ausführlich berichtet und wir werden nach Beendigung der diesjährigen Arbeit einen weiteren Bericht folgen lassen. Es sind dem D. P.-V. unendlich viele Dankschreiben von Generalärzten, Heeresverwaltung, verschiedenen Kommandostellen, Feld- und Reserve-Lazaretten und auch von vielen Ärzten und Verwundeten zugegangen; aber auch die Mitglieder des D. P.-V. sind durch etwa 2000 Sendungen von Fruchtmus und anderen Obstdauererzeugnissen bedacht worden und haben ihre Freude und ihren Dank dafür in überaus zahlreichen Briefen kundgegeben. Der Inhalt dieser Briefe wird nach Eintritt des Friedens zusammengestellt und veröffentlicht werden.

Besondere Frachtbriefe, um freiwillige Gaben frachtfrei nach Allendorf zu schicken, werden für diesen Zweck gern allen zugeschickt, die unsere Arbeit unterstützen wollen. Wir wissen, daß die Mitglieder des D. P.-V. auch von anderen Seiten viel in Anspruch genommen werden, um die Sorgen und die Not, die durch den Krieg herbeigeführt sind, zu mildern. Wir wissen aber auch, daß unsere Mitglieder trotzdem gern, jeder nach seinen Kräften, weiter zu helfen bereit sind und wir hoffen, daß unsere Bitte keine vergebliche sein wird. 8315

Saccharin von 450fachem Süßwert, 20 g = 9 Kilo Zucker, zum Selbstkostenpreis von 5 g = 1.35 Mk., 10 g = 2.45 Mk., 20 g = 4.65 Mk., gegen Einsendung des Betrages (bei Nachnahmesendungen 10 Pfg. mehr) ist von dem Geschäftsamt des D. P.-V. zu beziehen. 8385

Benzoesaures Natron zum Selbstkostenpreis von 50 Pfg. einschl. Porto für eine Rolle von zehn Tabletten, eine Tablette für je ein Kilo Obstsaft oder Fruchtmus (Marmelade) ausreichend, jede weitere Rolle 25 Pfg., ist von dem Geschäftsamt des D. P.-V. zu beziehen. 8316

Eine Druckschrift von 62 Seiten über „Ausführung und Erfolg zweckmäßiger Düngung im Obst- und Gemüsebau von Kgl. Ökonomierat *E. Lierke*, Berlin-Südende" ist als Sonderdruck Nr. 87 des D. P.-V. in einer größeren Auflage erschienen. Das Heft wird an die Mitglieder des D. P.-V., soweit es der Vorrat gestattet, auf Wunsch kostenlos abgegeben. 8450

Über Marktlage und Preise von Obst und Gemüse auf allen großen deutschen Obstmärkten berichten regelmäßig und zuverlässig die Obstmarktberichte des D. P.-V., die jedem Mitgliede auf Wunsch kostenlos zugeschickt werden. 8458

Die in Heft 12 der D. O.-Z. 1916 veröffentlichten zehn Gebote über die häusliche Obstverwertung zur Kriegszeit mit Angaben über die Verwendung von Benzoesäure, Ameisensäure zur Frischerhaltung von Marmeladen, Säften u. a. m. und von Saccharin an Stelle von Zucker werden auf Wunsch kostenlos zugeschickt.

Ferner werden, so weit Vorrat reicht, kostenlos abgegeben:

Sonderdrucke mit Ratschlägen über die beste Verwendung von Kali für Obstbäume. *Huber*-Oberzwehren: Das Kali und die hauptsächlichsten Kunstdüngemittel und deren Anwendung. *Strube*-Coethen: Ergebnisse eines Kali-Düngungsversuchs. *Lierke*-Berlin: Das Kali und andere künstliche Düngemittel für den Obstbau. Über das Mischen mit Kalkstickstoff. Über die Düngung der Obstbäume mit Kali. *Schneider*-Leipzig: Wert und Bedeutung der Kalisalze als Obstbaumdünger. Die einfachste Einrichtung zur Fruchtsaft- und Marmeladenbereitung. 8319

Neue Mitglieder. Seitdem wir in Heft 12 den neusten Nachtrag neuer Mitglieder veröffentlicht haben, sind trotz des Krieges eine ganze Reihe Neuanmeldungen erfolgt; es laufen an einem Tage oft mehrere Neuanmeldungen ein. Wir bitten die Mitglieder und Freunde des D. P.-V. in ihren Kreisen Mitglieder zu werben, wie dies vor dem Kriege immer sehr erfolgreich geschehen ist. 8382

Ich bin durch ein ernstes Leiden gezwungen gewesen, am 30. September nach Wildungen zu reisen und es ist wahrscheinlich, daß ich mich demnächst einer Operation werde unterziehen müssen. Ich werde die Arbeiten für den D. P.-V., soweit es mir irgend möglich ist, in Wildungen erledigen. Ich bitte, etwaige Verzögerungen mit meiner Krankheit entschuldigen zu wollen. 8448 *Lorgus.*

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Der Weiße Klarapfel und das Klar- oder Durchsichtigwerden (Cikadieren) der Äpfel.

Von *Fr. Winkler*, Garteninspektor in *Heidelberg*.

Der jetzt auch in Deutschland weit verbreitete *Baltische weiße Klarapfel* stammt, wie allgemein bekannt sein dürfte, aus den Ostseeprovinzen. Er zählt dort seit langer Zeit zu den besten und beliebtesten Sommerapfelgattungen. In dem von *André Leroy* 1852 in Paris herausgegebenem „Dictionaire de Pomologie" ist der Apfel als „*Transparente blanche et Pomme de Réval*" aufgezählt und beschrieben. *Nikolaus Gaucher* führt ihn in seiner „Pomologie des praktischen Obstbaumzüchters" als „*Weißer Transparentapfel*" an. Auch der Name „*Durchsichtiger Sommerapfel*" und andere Bezeichnungen kommen in russischen und deutschen Obstbauschriften vor. Meine genaue Kenntnis dieses Apfels und die wiederholt an mich gestellte Frage: Wie das Durchsichtigwerden dieses Apfels zu erklären sei, gibt mir Veranlassung, mich heute etwas eingehender mit diesem eigenartigen Apfel zu beschäftigen.

Der *Weiße Klarapfel* erlangt in den Ostseeprovinzen Liv-, Est- und Kurland, wo er sehr stark verbreitet ist, seine richtige Baumreife im August und September. Der Baum wächst kräftig und ist recht fruchtbar, selbst junge Bäume tragen oft schon in der Baumschule Früchte. Das Fruchtfleisch ist sehr zart, hat eine reinweiße Farbe und ist von süß-weinsäuerlichem, vorzüglichem aromatischem Geschmack. Die Frucht wird mittelgroß bis groß, rund, gegen den Kelch leicht zugespitzt. Die Schale der Frucht ist hellgelb-weißlich, mit charakteristischen grünlichen Punkten unter der Schale.

Besonders wohlschmeckend ist der Apfel im Zustande gehöriger Reife direkt vom Baum gegessen. Für weiten Versand ist der Apfel wenig geeignet, da die Frucht sehr dünnschalig und zart ist. Bei überreifen Früchten wird das Fleisch bald mehlig und verliert dann seinen ihm sonst eigenen vorzüglichen feinen Geschmack. Die nicht durchsichtig gewordenen Äpfel sind nur frisch vom Baume gepflückt sehr wohlschmeckend; die Früchte müssen daher sobald als möglich verbraucht werden, da sie sich nicht zum Lagern eignen. Der Apfel ist eine Frucht, für die sofort nach der Abnahme vom Baum Absatz da sein muß.

In der Nähe volkreicher Städte ist der Apfel entschieden eine gute Handelsfrucht; als schöner und wohlschmeckender Sommerapfel ist er in den baltischen Provinzen seit altersher hochgeschätzt und in Tausenden von Bäumen angepflanzt.

Außer dem *Weißen Klarapfel* gibt es in Liv-, Est- und Kurland noch einige andere Sommergattungen, wie z. B. den *Grünen Klarapfel*, den *Revaler Birnapfel*, den *Weißen Astrachan*, die *Livländische Renette*, den *Livl. Champagnerapfel* u. a., die durchsichtig werden. Im allgemeinen ist aber der *Weiße Klarapfel*, wie schon sein Name andeutet, derjenige Apfel, welcher am ehesten zum Klarwerden neigt. Das Klarwerden erreicht bei dieser Sorte eine so auffallende Form, daß die Frucht

am Baum tatsächlich vollständig klar, d. h. durchsichtig wird, und zwar so ausgesprochen durchsichtig, daß man im Innern des Apfels das Kernhaus ganz deutlich erkennen kann. In diesem Zustande, direkt vom Baume gepflückt gegessen, ist der Apfel von köstlichem Wohlgeschmack. Bei kühler Aufbewahrung erhält der klargewordene Apfel lange Zeit den gleichen Wohlgeschmack. Man kann das Durchsichtigwerden der Äpfel auch als ein Glasigwerden der Früchte bezeichnen.

Wir kommen nun zu der Frage: Wie ist das Klarwerden der Äpfel zu erklären und durch welche Ursachen wird das Durchsichtigwerden bewirkt? Zunächst muß ich vorausstellen, daß mir in Deutschland ein durchsichtig gewordener Apfel noch nicht begegnet ist; auch ist mir von anderer Seite nichts über diese auffallende und interessante Erscheinung bekannt geworden. Das Klar- oder Durchsichtigwerden der Äpfel scheint mir daher eine Eigenschaft zu sein, die mehr an das nördlichere Klima gebunden ist. Ob auch die dem Norden eigentümlichen hellen Sommernächte dazu beitragen, will ich dahingestellt sein lassen. Das Durchsichtigwerden der Äpfel wird aller Wahrscheinlichkeit nach durch größere Temperaturschwankungen, wenn auf warme, sonnige Tage kühle Nächte folgen, bewirkt. Gefördert wird das Klarwerden der dazu neigenden Apfelsorten auch durch reichliche Niederschläge und durch reichliche Bewässerung der Bäume. Die zarten Gewebe der wasserhaltigen Zellen geben dem Druck leichter nach und der Saft verteilt sich dann auch in die mit Luft gefüllten Zellen des Fruchtfleisches.

Auf dem Schlosse des Grafen *Berg* zu Sagnitz in Livland wurden seinerzeit Versuche gemacht, das Klarwerden der Früchte durch recht ausgiebige Bewässerung und Düngung mit Nährsalzlösungen zu unterstützen und zu beschleunigen. Zu diesem Zwecke wurden mit Nährsalz vermengte Wassergaben 15- bis 20jährigen Bäumen drei bis vier ungefähr 600 Liter fassende Wassertonnen voll auf einmal verabfolgt und diese Bewässerung im Laufe des Sommers drei- bis viermal wiederholt. Der Erfolg war ein in die Augen fallender, denn die Früchte dieser Bäume neigten besonders zum Klarwerden. Die Bäume entwickelten gesundes Laub und trugen alle Jahre reichlich; die Früchte waren schön ausgebildet, saftig und ganz besonders wohlschmeckend. Daß zu einem solch guten Erfolg auch eine entsprechend günstige Sommerwitterung, nach warmen Tagen im Herbst kühle Nächte, von bestimmendem Einfluß sind, kann aus dem alljährlich vorkommenden, bald mehr, bald weniger leichten Klarwerden der Früchte gefolgert werden.

In einem folgenden Aufsatz soll dieses Begießen der Bäume mit Nährsalzlösungen noch eingehender besprochen werden. 8456

Der *Weiße Klarapfel* zählt nicht nur zu den besseren, sondern er ist nach meiner Erfahrung und meinem Urteil durch Geschmack, Aussehen und durch seine fast alljährlich reichen Ernten die beste frühe Erwerbsobstsorte. Er übertrifft in seinen Eigenschaften z. B. *Charlamowsky*, *Astrachan*, *Schöner von Bath*, *Pfirsichroter Sommerapfel*, *Virginischer Rosenapfel*. Es war schon deshalb meine Absicht, ihn in diesem Sinne in der D. O.-Z. besonders für die weiteste Verbreitung zu empfehlen, als ich den vorstehenden Aufsatz des Herrn *Winkler* erhielt. 8460

Der Fluch der Höchstpreise.

Von *R. Zorn*, Obstkulturen, *Hofheim a. T.*

Die Festsetzung der zu hohen Höchstpreise für Zwetschen von Berlin aus hat schon jetzt die beklagenswertesten Folgen! Die Hauszwetschenernte in Mitteldeutschland, Hessen-Nassau, Thüringen, Prov. Sachsen usw. war so reich, wie seit vielen Jahren nicht. Landwirte und Baumbesitzer rechneten daher durchweg auf einen Preis von 3—4 Mark für 50 Kilo — immer noch viel höher als bei guten Ernten vor dem Kriege — Man muß auch bedenken, daß viele Hauszwetschen allgemein ohne jede Pflege und Düngung fast wild in den Grasgärten, Wiesen, Abhängen usw. wachsen.

Es waren auch schon Verkäufe von 2.50 Mk. und höher im Gange. Plötzlich erschien die Festsetzung der Höchstpreise für Zwetschen vom Kriegsernährungsamt in Berlin. Fast augenblicklich waren Hauszwetschen nicht mehr unter zehn Mark für 50 Kilo zu kaufen. Über die Bedeutung des Wortes „Höchstpreis" macht sich kein Landwirt Gedanken. Der Höchstpreis wird als der Preis angesehen, den jeder fordern darf, ohne bestraft zu werden, weil die Regierung ihn selber angesetzt hat!

Mir sagte ein kleiner Bauer im Kreise Wetzlar im Vertrauen: „Bei uns hätte sich jeder geschämt, zehn Mark für den Zentner zu fordern; wir hatten schon fünf Mark für zu hoch gehalten; jetzt aber nimmt jeder zehn Mark!" Und eine Frau klagte: „Die geringen Leute im Dorf können dieses Jahr keine Zwetschen kaufen, trotzdem die Bäume fast zusammenbrechen!"

Es ist ein durchaus unentschuldbares Vorgehen der Berliner Herren, daß man für den ganzen Staat nur einen einzigen Höchstpreis festgesetzt hat. Ein Einheitspreis mag bei Getreide und Kartoffeln noch hingehen, aber bei Obst ist das ganz unmöglich. Erstens werden einzelne Obstarten nicht gleichmäßig überall gezogen infolge Klima, Boden oder fehlenden Absatzes, zweitens sind die Ernten oft sehr ungleichmäßig. Die Provinzen mit starkem Zwetschenanbau und überreicher Ernte dürfen nicht mit den Provinzen mit geringer Ernte oder nur schwachem Anbau über einen Kamm geschoren werden. Es durfte also kein Einheitspreis für das ganze große Deutschland festgesetzt werden! So aber hat man dem Volke, insbesondere der Stadtbevölkerung, in weiten Gebieten wie in Mitteldeutschland und den armen Landbewohnern, die keine Obstbäume besitzen, die Zwetschen um 100 bis 200 % verteuert. Natürlich wird auch das im großen herzustellende Mus und Marmelade völlig unnötig

entsprechend verteuert. Bei der Notlage der geringbemittelten Bevölkerung ist es eines der traurigsten Kapitel, wie der Staat das Durchhalten erleichtert! Soviel ist sicher, die hierfür verantwortlichen Herren in Berlin stehen dem praktischen Leben, der Landwirtschaft und Obstbau fern; es genügt für diese Aufgaben nicht, tüchtige Verwaltungsbeamte und Juristen zu sein. Zum Schlusse möge noch eine Bekanntmachung des Landrats des Kreises Schlüchtern (Bez. Kassel) *von Trott zu Solz* folgen, die einigermaßen die schädlichen Folgen der Berliner Höchstpreise einzudämmen sucht:

Landrat und Höchstpreise. „Es kann nicht oft genug wiederholt und von allen einsichtigen Menschen weiter verbreitet werden, daß die leider aus Notwendigkeit für so viele Gegenstände des Lebensbedarfs festgesetzten „Höchstpreise" nur die äußerste Grenze der Preisforderungen für die Ware bezeichnen sollen, die, wenn sie überschritten wird, strafbar macht. Es ist niemand verwehrt, eine Ware unter dem Höchstpreis abzugeben, vielmehr zum allgemeinen Besten nur erwünscht und kann auch zumeist ohne Schädigung für den Besitzer geschehen, wenn er besonders an minderbemittelte Mitmenschen von seinem Überfluß zu mäßigen Preisen abgibt. Ich denke jetzt besonders daran, daß in vielen Gemeinden des Kreises eine reiche Zwetschenernte herangereift ist, die es nicht gerechtfertigt erscheinen läßt, daß sie den Einwohnern des Kreises nur zu dem hohen Preise abgegeben wird, der nach der Verordnung des Kriegsernährungsamtes nicht überschritten werden darf. Wenn es auch nicht strafbar ist, diese hohen Preise hier im Kreise zu fordern und ich nicht in der Lage bin, dieser Verordnung gegenüber niedrigere Preise festzusetzen, so verhehle ich doch nicht, daß ich sie für die hiesigen Verhältnisse für zu hoch erachte. Ich habe schon in einer früheren Bekanntmachung gesagt, daß ich beim Verkauf im Kreise für gute Zwetschen höchstens einen Preis von 6 Mark, für geringere Sorten von 4 Mark für den Zentner als angemessen erachten würde. Ich glaube, daß ich auf die Einsicht der Kreiseinwohner vertrauen darf, erwarte aber auch von den Verwaltungen der Gemeinden, die selbst Obstbesitzer sind, daß sie verstehen werden, in geeigneter Weise der geringbemittelten Einwohnerschaft des Kreises den billigen Bezug des Obstes zu gewährleisten. Die Gelegenheit dazu bieten die Versteigerungen, bei denen von vornherein ein Teil des Obstes zu bestimmten niedrigen Preisen unter Verzicht auf ungerechtfertigten Gewinn an die ärmere Bevölkerung abgegeben werden könnte." 8423

Zu welcher Zeit ist schwefelsaures Ammoniak den Obstbäumen zu geben?

In dem Flugblatt Nr. 86 des D. P.-V.: „Die Obstbaumdüngung" von Okonomierat *Haake* in Halle, ist an verschiedenen Stellen, z. B. auf Seite 35 angegeben, daß man schwefelsaures Ammoniak und Chilesalpeter den Obstbäumen schon im Februar geben soll. Von verschiedenen Seiten ist hiergegen Einspruch erhoben, weil man befürchtet, daß der teure Stickstoffdünger, wenn er schon im Febr. oder überhaupt vor der Vegetation gegeben wird, zum größten Teile nutzlos verloren gehen würde.

Antwort. Nach den allgemein gültigen Grundsätzen soll die Stickstoffdüngung kurz vor Beginn des Wachstums und z. T. während desselben gegeben werden, und zwar das schwefelsaure Ammoniak in der ganzen Menge auf einmal, Chilesalpeter dagegen in zwei bis drei getrennten Gaben, von denen die beiden letzten als Kopfdüngung zu verabreichen sind. Winterroggen und Weizen sollen das schwefelsaure Ammoniak in der zweiten Hälfte Februar, spätestens Anfang März erhalten, ebenso auch die erste Gabe Chilesalpeter, damit der Stickstoff sofort nach Eintritt wärmerer Witterung der zu neuem Wachstum erwachten Pflanze zur Verfügung steht.

Bei Sommergetreide, Zuckerrüben und Runkelrüben ist es angängig, ein Halb bis zwei Drittel der Ammoniakgabe vor der Aussaat und den Rest nach einigen Wochen als Kopfdüngung zu geben. Kartoffeln und die meisten Gemüsearten mit breiten, wagerecht stehenden und behaarten Blättern dürfen keine Kopfdüngung bekommen, weil die über die Pflanze gestreuten Salze auf den Blättern liegen bleiben und beim Auflösen ätzend wirken. Um diese Schädigungen zu vermeiden, muß Chilesalpeter wie schwefelsaures Ammoniak vorsichtig zwischen die Reihen gestreut werden. Auf größeren Flächen kann die Handarbeit durch Reihenstreue, die wie eine Handkarre gebaut sind und die Reihen entlang zu schieben sind, ausgeführt werden. In derselben Weise ist auch die Frühjahrsdüngung mit Stickstoff, Kalisalzen und Phosphaten in den Beerenobstfeldern und Baumschulen vorzunehmen, nur soll man dort die sämtlichen Düngemittel nicht zu spät geben. Johannisbeeren und Erdbeeren können starke und selbst mittlere Salzgaben während des Austriebes der Blätter nicht gut vertragen, auch ist bei allem Beerenobst zu vermeiden, daß die Düngemittel auf die Blätter fallen.

Bei den Obstbäumen sind die Bedingungen für die Nährstoffaufnahme abweichend von denen der flachwurzelnden einjährigen Pflanzen. Da der Saftaufstieg in den Obstbäumen schon im Februar beginnt, ist damit auch der Zeitpunkt eingetreten, zu dem den Baumwurzeln alle Nährstoffe in reichlichem Maße und leicht aufnehmbarer Form zu Gebote stehen müssen. Im Westen und Süden Deutschlands mit früherem Beginn des Frühjahrs ist die zweite Hälfte Februar, im Osten und Norden mit späterem Frühlingseintritt ist deshalb die erste Hälfte März die passendste Zeit, zu der das schwefelsaure Ammoniak und auch die erste Gabe Chilesalpeter den Obstbäumen zugeführt werden muß, um eine gute Ausnutzung zu erzielen.

Es ist dabei zu berücksichtigen, daß der Stickstoff in einem mit Obstbäumen und namentlich mit Beerenobst bestandenen Boden verhältnismäßig langsam in die tieferen Bodenschichten eindringt und zu den dort befindlichen Wurzeln gelangt. Es vergeht daher eine gewisse Zeit, bis die Stickstoffnahrung aufge-

nommen werden kann. In einem an und für sich trockenen Boden und bei geringen Niederschlägen im März und April bleibt der Stickstoffdünger in den oberen Bodenschichten liegen und geht dort infolge eintretender Zersetzung zum Teil verloren. Die Befürchtung, daß schwefelsaures Ammoniak und die hieraus sich bildenden Salpetersäureverbindungen ebenso wie der Chilesalpeter in den Untergrund gewaschen werden und auf diese Weise verloren gehen, ist wohl für die flachwurzelnden Getreidearten begründet, kommt aber bei dem tiefwurzelnden Obstbaum nicht in Betracht. Die Wurzeln der Obstbäume liegen zum größten Teil so tief, daß auf leichten und gut durchlässigen Böden keine Gefahr für eine schnelle Fortführung des Stickstoffs selbst bei reichlicheren Niederschlägen aus dem Bereich der Wurzeln besteht. Dasselbe gilt für Beerenobstpflanzungen, deren dichter Wurzelfilz dem Eindringen von Feuchtigkeit und Stickstoffsalzen ziemlichen Widerstand leistet.

Nach dem vorher Gesagten ist also kein Stickstoffverlust durch frühzeitige Anwendung des schwefelsauren Ammoniaks im Februar-März zu befürchten. Im Gegenteil, es liegt mehr Gefahr darin, daß bei trockener Frühjahrswitterung nicht genügend Feuchtigkeit in den Boden gelangt, um die Stickstoffverbindungen den tiefer liegenden Baumwurzeln rasch genug zuzuführen. Der Stickstoff und die übrigen Nährstoffe, Phosphorsäure und Kali werden in der Hauptmenge beim ersten Austriebe des Obstbaums gebraucht und müssen daher zeitig genug in leicht aufnehmbarer Form vorhanden sein. Gleich nach den Blüten, die sich in wenigen Tagen entwickeln, erscheinen die Holztriebe mit der Hauptmenge der Blätter, welche in ganz kurzer Zeit ihr Hauptwachstum abschließen. Es muß daher zu dieser Zeit reichlich Stickstoff den Wurzeln zu Gebote stehen, damit keine Stockung in der Entwicklung des Baumes eintritt. Kommt der Stickstoff erst später zur Wirkung, so kann die Zahl und Fläche der bereits gebildeten Blätter nicht mehr zunehmen und infolgedessen bleibt die Arbeitsleistung der Blätter für die Ernährung der Früchte ebenfalls eine beschränkte. Der Fruchtertrag wird durch späte Stickstoffgabe nicht in dem erhofften Maße gesteigert, sondern unter Umständen sogar beeinträchtigt, weil der Baum durch den reichlich gebotenen Nährstoff zu neuem Blatt- und Holztrieb angeregt wird, also stärkeren Johannistrieb macht, der unter Umständen den Ansatz von Fruchtknospen für das kommende Jahr vermindert. Kommt der Stickstoff, wie es in trockenen Sommern häufig der Fall ist, erst im September zur Wirkung und ruft dadurch neuen Blattwuchs hervor, so wird bei gewissen Kernobstsorten ein vorzeitiges Durchtreiben der Fruchtknospen begünstigt und damit die nächstjährige Blütenzahl vermindert. Außerdem leidet dieser späte Holztrieb bei zeitigem Eintritt des Winters unter Frost.

Wenn nach dem Vorstehenden Stickstoff, der leicht bewegliche Nährstoff, für den Obstbaum und das Beerenobst früh genu gin den Boden zu bringen ist, so gilt dies in noch höherem Maße für die sehr langsam in die tieferen Bodenschichten eindringenden Nährstoffe Kali und Phosphorsäure, welche vom Boden stärker festgehalten werden als die Stickstoffsalze. Es ist daher notwendig, Kalisalze und Phosphate schon im Herbst auszustreuen und bei der Bodenbearbeitung vor dem Winter tief unterzubringen. Würde zu dieser Zeit der Stickstoffdünger, gleichviel ob Chilesalpeter oder schwefelsaures Ammoniak oder Kalkstickstoff mit der Kaliphosphatdüngung zusammen gegeben werden, so geht ein großer Teil des Stickstoffs durch Umsetzung verloren und wird durch die Winterregen in den Untergrund gewaschen, wo er für die Baumwurzeln, deren Tätigkeit erst im Februar beginnt, nicht mehr erreichbar ist. Die organischen Stickstoffdüngemittel wie Knochenmehl, Hornmehl u. a., welche sich in der kalten Jahreszeit sehr langsam zersetzen, können ohne Bedenken im Herbst tief untergepflügt werden. Stallmist kann auch vorteilhaft vor Winter verwendet werden, jedoch ist zu tiefes Unterbringen zu vermeiden, weil er dabei leicht vertorft und ein Teil seiner Stickstoffverbindungen unwirksam wird. 8209

E. Lierke, Kgl. Ökonomierat in *Berlin-Südende*.

Äpfel zur Verwendung für Most oder als Volksnahrungsmittel.

Von *R. Hallmayer* Obstgroßhandlung in *Stuttgart*.

Deutschland und insbesondere Württemberg ist in Beziehung auf die Apfelernte in diesem Jahr vom Glück begünstigt; es hat nach der reichen Ernte des Jahres 1915 wiederum eine gute mittlere Ernte zu verzeichnen!

Aber eine jahrelange Erfahrung lehrt, daß selten zwei obstreiche Jahre aufeinander folgen. Man kann deshalb mit ziemlicher Wahrscheinlichkeit damit rechnen, daß wir im Herbst 1917 für Äpfel ein Fehljahr haben werden. Daraus ergibt sich die zwingende Notwendigkeit, in diesem Jahr alles Obst in weitgehendstem Maße zur Volksnahrung heranzuziehen und zu verarbeiten, damit diese möglichst weit hinausreicht. Es ist vaterländische Pflicht, das Verlangen nach Apfelwein oder Apfelmost als Genußmittel zu bezähmen mit Rücksicht auf die dringenderen Bedürfnisse unseres Heeres und Volkes.

Wenn man berücksichtigt, daß von den etwa 65 Millionen Einwohnern Deutschlands kaum mehr als 500 000 hauptsächlich in Süddeutschland Lebende sein dürften, die bisher gewohnt waren, Apfelwein oder Apfelmost zu trinken, so ist die Anzahl der Apfelwein- oder Apfelmosttrinker verhältnismäßig sehr gering.

Wie groß aber die Summe der der Volksernährung verloren gehenden Äpfel ist, zeigt ein einfaches Rechenexempel: es gehen etwa 20 Stück mittlere Mostäpfel auf 1 Kilo, so daß man bei Verwendung von 150 Kilo Mostäpfel zu 100 Liter Saft 20 mal 150 = 3000 Stück oder für 1 Liter 30 Stück Mostäpfel benötigt. Rechnet man für jeden Apfelwein- oder Mosttrinker nur je 1 Liter täglich, so kommen jährlich 365 Liter mal 30 = 10 950 Stück Mostäpfel auf den Verbrauch des einzelnen. Bei 500 000 Apfelweintrinkern und einem

täglichen Genuß von nur 1 Liter wären also für ein Jahr 5 475 000 000 Stück Mostäpfel mit einem Gewicht von 273 750 000 Kilo oder 27 375 Waggon mit je 10 Tonnen nötig.

Wie viel Hunger kann damit bei alt und jung gestillt werden, während der gewonnene Apfelwein oder -Most doch so gut wie keinen Nährwert aufzuweisen hat? Wenn sich an 64 Millionen Deutsche mit anderen durststillenden Getränken begnügen, so sollte der kleine Rest von Mosttrinkern auch seinerseits ein Opfer zu bringen bereit sein. 8427

Obstreife und Obstdiebstahl.

Von Obstplantagenbesitzer *Paula* in *Langenzenn.*

Es ist eine bittere Wahrheit, daß besonders in den letzten Jahren überall der Obstdiebstahl zugenommen hat. Von den Obstfeldern und -Straßen sind solche Stellen, die sich in Nähe großer Städte, an vereinsamten Lagen befinden oder den Blicken der wandernden Massen ausgesetzt sind, am meisten diesem Übel ausgesetzt. Hierbei zeichnet sich besonders die liebe Jugend aus. Natürlich haben es ihr die schönsten und wertvollsten Früchte angetan. Was vermittelst Gymnastik nicht geht, erhält Fernbehandlung; umherliegende Steine und Prügel, abgebrochene Äste und Zweige weisen auf die Vandalenzüge. Aber auch unter den Erwachsenen gibt es solche Obstfreunde. Mancher harmlose Tourist und Radfahrer segelt unter falscher Flagge. Und wenn der Sturmwind durch die Baumkronen pfeift, dann mobilisieren die Dunkelmänner der Großstadt — „des Morgens zwischen 3 und 4 Uhr."

Diesem Übelstande Rechnung tragend, wird das Obst zu früh versteigert und geerntet. Folge: unreife, mangelhaft entwickelte Ware, schlechte Preise, keine Rentabilität. Wie könnte dem entgegengetreten werden? Allgemein wird das Obst an den Bäumen nach seinem Wert nicht genügend gewürdigt. Man denkt, es wachse von Gottes Gnaden und gebühre der Allgemeinheit. Der französische Autobandit *Garnier* lehrt in seinem Nachlasse u. a.: „Gott läßt auf den Bäumen die Früchte wachsen, also sehe ich nicht ein, warum ich keinen Anteil haben soll." Hier ertappte ein Herr einen Obstdieb und erhielt auf seine Verwarnung zur Antwort: „Die sind auch für mich gewachsen."

Hierüber sollten die Kinder schon in der Schule belehrt werden. Leider geschieht das viel zu wenig und nur selten. Dann würde unsere Jugend das Obst als Wertsache mehr erkennen und achten lernen.

Unter einer Reihe von Straßenbäumen war ein *Danziger Kant* recht übel zugerichtet. Das leuchtende Rot seiner Früchte hatte jedes Jahr die besondere Aufmerksamkeit erregt, während eine wenige Meter entfernte *Graue Herbstrenette,* die immer schöne und viele Früchte hatte, nie besondere Verluste erlitt. Hieraus sieht man, wie gut es ist, weniger gefärbte Sorten zu wählen. *Schafnase, Rheinischer Bohn, Bosc's Flaschenbirne* sind einer *Baumann* und *Guten Luise* gewiß vorzuziehen.

Ein wirksames Mittel ist auch eine gute Überwachung, die wiederum durch eine Wahl der Sorten von gleicher Reifezeit gefördert wird. Sind in einem Straßenzug alle Sorten vom *Weißen Klar* bis zum *Boskoop* vertreten, so ist das wirtschaftlich an sich verfehlt und wird ihre Sicherung eine wahre Plage.

Nachdem sich die eigentliche Gefahrzone in wenige Wochen vor der Reife zusammendrängt, wäre wohl auch von den Behörden oftmals eine kräftigere Mithilfe möglich. Öfteres Begehen der Gebiete, besonders auch zur Nachtzeit, in frühester Morgenstunde, an bestimmten Tagen, würden ihren Zweck nicht verfehlen.

Endlich läßt sich nicht umgehen, den erwischten Obstfrevler unnachsichtlich anzuzeigen, zur Bestrafung zu bringen und allgemein auf eine Verschärfung des Strafgesetzes hinzuwirken.

Der deutsche Obstbau, der so unermüdlich vorwärts strebt und so vielen Widerwärtigkeiten ausgesetzt ist, bedarf des ganzen Schutzes. 8321

Gleichzeitig Beantwortung der Frage 397 in Heft 18, S. 311 der D. O.-Z. 1916. Mir unterstehen als Straßenobstbaumzüchter 45 000 Obstbäume in einem Bezirk von etwa dreiundeinhalb preußischen Kreisen. Der Obstdiebstahl wurde von Jahr zu Jahr schlimmer und ich mußte mit energischen Mitteln das Übel an der Wurzel packen. Ich ging von der Überlegung aus, daß die Unsitte der Felddiebstähle auf einen sittlichen Mangel des Volksbewußtseins insofern zurückzuführen seien, als Feld- und Gartendiebstähle der großen Menge durchaus nicht als unehrenhaft gelten. Im Gegenteil: man kann oft genug sonst durchaus ehrenwerte Leute sich ihrer gelegentlichen kleinen Felddiebstähle rühmen hören. Mit dieser Auffassung kann nur aufgeräumt werden, wenn man in allen Fällen rücksichtslos entehrende Bestrafung herbeiführt. Ich schrieb also öffentlich Belohnungen aus für die Ermittelung der Obstdiebe. Schon die immer wiederholte Bekanntmachung in den Blättern wirkte. Die unmittelbare Folge waren Anzeigen, die in zwei Gruppen zerfielen, nämlich solche gegen Personen über 12 Jahren, diese gingen ausnahmslos an die Staatsanwaltschaft und in solche gegen Personen unter 12 Jahren, die also das strafmündige Alter nicht erreicht hatten. Letztere waren mir die wichtigsten, denn ich sage mir, daß durchgreifender und dauernder Erfolg nur zu erzielen war, wenn schon die Jugend in dem erstrebten Sinne beeinflußt wurde. Ich machte daher von jeder Übertretung eines strafunmündigen Kindes dem zuständigen Schulinspektor Anzeige mit der Bitte um Bestrafung. Diese Herren pflegen derartige Sachen, namentlich wenn man auf die tiefere Bedeutung und die bedenklichen wirtschaftlichen Folgen derartiger jugendlicher Übertretungen hinweist, sehr ernst zu nehmen und sorgen dann zumeist in allen ihrer Aufsicht unterstellten Schulen für tatkräftige Belehrung. Außerdem habe ich mich allgemein auch an die höhere Regierungsbehörde ge-

wandt und unter eingehender Darstellung meines Standpunktes um eine allgemeine Verfügung an sämtliche örtliche Schulbehörden gebeten. Diese Bitte ist bereitwilligst erfüllt worden.

Mit dem Erfolg bin ich recht zufrieden gewesen. Die Diebstähle gehen dauernd zurück und selbst in diesem Kriegsjahre 1916, wo anderwärts bewegliche Klagen über Obstäubereien aller Art einlaufen, hat der Diebstahl sich weiter vermindert. — Meines Erachtens können wir einen dauernden und durchgreifenden Erfolg nur durch unentwegte und — rücksichtslose Behandlung und Belehrung der Jugend erzielen. Ihr muß eingeprägt werden, daß Felddiebstähle ebenso schändlich sind wie andere gemeine Verbrechen. 8393

Landesbauinspektor *Becker* in *Trier.*

Obsternte und Obsthandel.

Marktlage in Frankfurt a. M. am 22. September 1916. Auch heute war der Markt recht lebhaft. Besonderes Haschen nach Obst zu bemerken. Seit Beschlagnahme der Äpfel und Zwetschen Unruhe in die Kauflustigen gekommen. Jeder möchte für den Winter vorsorgen und möglichst Zwetschen zur Marmelade-Bereitung einkaufen und findet nun diese löbliche Absicht so erschwert oder gar unausführbar. Aus demselben Grunde war noch nie eine so starke Nachfrage nach Fallobst, besonders Birnen, die zur Beimengung bei Zwetschen gern genommen werden. Auf dem Markt waren Birnen wenig vorhanden. Von Sorten waren bemerkenswert vertreten *Gute Luise* und *Angorabirne.* Äpfel in etwas größerer Menge, aber durchweg unreif. Wirtschaftsäpfel und Falläpfel infolge der Beschlagnahme gar nicht vorhanden. Zwetschen verhältnismäßig gut vertreten, da diese vor der Beschlagnahme schon im Rollen nach hier waren. Der Großhandelspreis war auf 18 Mk. festgesetzt, aber ein Verkauf fand kaum statt, weil die Händler den Kleinhandelspreis von 23 Mk. erzielen wollten. Von Montag den 25. ab soll dies geändert werden dadurch, daß eine Stunde nach Beginn des Marktes, also halb 8 Uhr, der Kleinverkauf beginnen soll. Dann müssen die Händler auch 5 Kilo-weise auswiegen. Wahrscheinlich werden sie dies zu umgehen suchen durch Fortschaffen der Zwetschenmengen in die Lagerräume. Pfirsiche genügend vorhanden, wurden aber nicht so stark gefragt. Stark vertreten waren gegen das sonst wenig vorhandene Obst Trauben, die mit 50 Mk. Absatz fanden. Für die Jahreszeit waren noch Himbeeren gut am Platz, die zu 60—70 Mk. zu Kauf standen. Brombeeren waren zu 60 Mk. zu kaufen. — Gemüse war reichlich angefahren und wurde auch lebhaft gekauft. Einzelne Arten, wie Blumenkohl, die schwächer vorhanden, waren schnell vergriffen. Pilze immer wieder gut vertreten und schnell verkauft zu 40—60 Mk., je nach Art. Kartoffeln nicht vorhanden. Bohnen waren, auch nur in kleinen Mengen, schnell verkauft. Die Stadt hat für ihre Verkaufsstellen noch mal größere Posten Bohnen erworben, die zu 18—20 Mk. verkauft werden sollen. 8418

Bayern. 20. September 1916. Es wurden für Preiselbeeren folgende Höchstpreise festgesetzt, und zwar für Pfund: Sammlerpreis 30 Pfg., Aufkäuferpreis 32 Pfg., Großhändlerpreis 35 Pfg., Großabnehmerpreis 38 Pfg., Kleinhändlerpreis 44 Pfg. 8433

Der Oberbürgermeister von Coblenz a. Rh. setzte für Coblenz folgende Höchstpreise fest:

Tafelobst I: Sämtliche *Calvill*sorten, *Gravensteiner, Danziger Kantapfel, Winter-Goldparmäne, Ananasrenette, Cox' Orangenrenette, Schöner von Boskoop,* Erzeugerpreis 22 Mk., Großhandelspreis 24 Mk., Kleinhandelspreis 30 Mk. für 50 Kilo.

Tafelobst II: *Boikenapfel, Gelber Edelapfel, Bellefleur gelber, Eiserapfel, Himbeerapfel, Lord Grosvenor, Landsberger Renette,* Erzeugerpreis 16 Mk., Großhandelspreis 18 Mk., Kleinhandelspreis 24 Mk. für 50 Kilo.

Gutes Wirtschaftsobst: erste Wahl, Erzeugerpreis 14 Mk., Großhandelspreis 16 Mk., Kleinhandelspreis 22 Mk.

Kochäpfel, zweite Wahl: Erzeugerpreis 7.50 Mk., Großhandelspreis 9 Mk., Kleinhandelspreis 15 Mk.

Fallobst: Erzeugerpreis 5 Mk., Großhandelspreis 5.50 Mk., Kleinhandelspreis 7 Mk., alles für 50 Kilo.

Diese Festsetzung zeigt, wie wenig die maßgebenden Stellen sich unterrichten wollen oder sich zu unterrichten verstehen. Es ist doch ein Unding, den *Danziger Kantapfel* zusammen mit feinem *Calvill, Cox' Orangenrenetten, Ananasrenetten, Boskoop* als Tafelobst erster Klasse, dagegen *Gelber Bellefleur, Landsberger Renette, Gelber Edelapfel, Eiserapfel, Lord Grosvenor,* als Tafelobst zweiter Klasse einzustellen. Sämtliche *Calvill*sorten in Klasse I einzustellen ist durchaus unberechtigt. Viele andere Sorten sind überhaupt nicht genannt. Es ist auch nichts darüber gesagt, ob I. oder II. Sortierung, beste oder fehlerhafte Früchte derselben Sorte die gleichen Preise haben sollen. Wenn in Coblenz derartige Bestimmungen getroffen werden, wo man doch überhaupt am Rhein über den Wert der Obstsorten gut und besser unterrichtet ist, als in anderen Bezirken, wie mögen dann die Bestimmungen erst dort lauten, wo bedeutender Obstbau und Obsthandel bisher noch nicht betrieben wurde. Man sieht daraus, wie die Behörden trotz ihres guten Willens gerade das Umgekehrte von dem erzielen werden, was sie beabsichtigen. Es ist deshalb nur zu wünschen, daß derartige Bestimmungen schleunigst wieder aufgehoben werden. 8421

Freigabe der Äpfel und Pflaumen in Baden. Aus Karlsruhe wird gemeldet, daß das Generalkommando die Beschlagnahme der Äpfel und Pflaumen in nahezu allen badischen Amtsbezirken wieder aufhob. 8438

Einkauf von frischem Gemüse. Nach der Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 13. September 1916, in Kraft getreten am 27. September, ist der Einkauf von frischem Gemüse durch die Gemüsekonserven-Kriegsgesellschaft m. b. H. in Braunschweig aus

Holland gestattet. Gemüsekonservenfabriken können durch die Gemüsekonserven-Kriegsgesellschaft frische Gemüse zur Fabrikation von Konserven erwerben. Eine Anmeldepflicht nach irgend einer Seite liegt bei Inanspruchnahme unserer Vermittlung den Beziehern nicht ob. 8424

Die Obst- und Gemüseversorgung. Seit einiger Zeit wiederholen sich in der Öffentlichkeit die Anforderungen, die an das Kriegsernährungsamt bezüglich der Gemüse- und Obstversorgung gestellt werden. Zumeist gehen diese Anforderungen von unrichtigen Voraussetzungen aus.

Es ist zunächst im Auge zu behalten, daß die Festsetzung von Höchstpreisen allein in der Regel wenig nutzt. Sie kann jedenfalls keine bessere Zuführung und Verteilung der betreffenden Mengen herbeiführen. Eine Höchstpreisfestsetzung ohne gleichzeitige Zufuhr- und Verteilungsregelung hat vielmehr recht oft große Verschiebungen im Verkehr der Waren zur Folge, die zumeist durchaus nicht den Wünschen der Verbraucher entsprechen. Es heißt dann: „Die Ware verschwindet." Sie verschwindet an sich nicht, sie sucht nur andere Verwendungsziele auf. Sie erscheint nur mehr an solchen Orten, an denen der festgelegte Preis unter Anrechnung der Produktionskosten und der Fracht dem Verkäufer den größten Gewinn abwirft. In den übrigen Orten verschwindet sie. Handelt es sich um eine nur in verhältnismäßig geringer Menge vorhandene, andererseits aber sehr gesuchte und gern gekaufte Ware, so kann es sein, daß sie nach Festsetzung von Höchstpreisen nur mehr an ganz wenig Orten zu haben ist oder gar zum größten Teil in den unkontrollierbaren Privatverkehr eingeht.

Bei Beeren, Obst und Gemüse ist nun vor allem zu beachten, daß bei keinem Produkt der Lebensmittelerzeugung die Unterschiede der Sorten und der Qualitäten sowie der Anbau- und Verbrauchsgebiete in ihren Verhältnissen und Bedürfnissen so groß sind, wie gerade hier. Es gibt kein „Obst" und kein „Gemüse", das etwa ähnlich dem Getreide oder den Kartoffeln eine größere Zeit des Jahres in ziemlich gleichartiger Erscheinungs- und Gebrauchsform auf dem Markte erscheint. Es sind vielmehr mit fortschreitendem Sommer und Herbst fast in jeder Woche andere Arten oder wenigstens andere Sorten, die zum Konsum kommen. Dazu ist fast jede Sorte, auch der gleichen Fruchtart, vielfach aus einer ganz anderen Gegend, als die übrigen, wächst also unter ganz verschiedenen klimatischen Erzeugungsbedingungen. Es setzt sich also der an die Verbrauchsarten gelangende Zustrom der hier einschlägigen Erzeugnisse nahezu von jeder Woche sowohl nach Art und Sorten und Qualitäten der Ware, sowie nach Herkunftsorten ganz verschieden zusammen. Es dürfte ohne weiteres einleuchten, daß diese Form der Marktbeschickung einer zentralen Regelung des Zufuhr- und des Verteilungsverkehrs an sich schon die allergrößten Hindernisse entgegensetzt.

Dazu kommt, daß irgend eine Feststellung über die Ernteorte, Erntemengen und Erntezeiten für Gemüse und Obst bisher nie getroffen worden und ebensowenig sind die Mengen und Richtungen des Verbrauchs statistisch festgestellt. Es fehlen also alle Grundlagen zu einer klaren Erfassung der in Betracht kommenden Handels- und Verkehrsvorgänge. Es sind auch solche Grundlagen sehr schwer und jedenfalls nicht zuverlässig und lückenlos zu beschaffen. Eine Beeinflussung des komplizierten Verkehrs mit Gemüse und Obst ist sehr schwierig. Die im Mai d. J. gebildeten Stellen des Kriegsernährungsamts und die Reichsstelle für Gemüse und Obst konnten naturgemäß nur in sehr beschränktem Maße einen Einfluß ausüben. Eine Beeinflussung des Marktes ist durch die Einrichtung von Großmärkten und Heranziehung von Ware zu diesen versucht worden. Für das Frischgemüse haben sie eine große Bedeutung noch nicht gewinnen können, es ist aber zu hoffen, daß sie für die Wintergemüse noch eine bemerkenswerte Entwickelung haben werden. Weiter geht das Bestreben der zuständigen Stellen dahin, die Zahl der Käufer auf dem Markt zu beschränken. Die hauptsächlichste Maßnahme in dieser Beziehung ist die Zusammenschließung der Gemüse und Obst verarbeitenden Industrien zu staatlich überwachten syndikatartigen Gesellschaften. Damit ist erreicht, daß nicht die einzelnen Fabriken auf dem Markt erscheinen, sondern die Gesellschaften, die auf Einhaltung angemessener Preise überwacht werden und gleichzeitig, daß für die wichtigen Fabrikate nicht zu hohe Preise nötig werden. In der Zeitung wird oft in ganz unverständiger Weise den Konservenfabriken die Schuld an den jetzigen hohen Preisen zugeschrieben. Dabei wird nicht bedacht, daß die Fabriken in ihrem Einkauf beschränkt sind und meist ganz außer Acht gelassen, eine wie wichtige Aufgabe diese Fabriken zu erfüllen haben, indem sie Gemüse und Obst für die späteren Zeiten haltbar machen. Den Frischverbrauch von Gemüse und Obst fördern und die Versorgung der Fabriken vernachlässigen würde einem Raubbau gleichkommen. Ob es nötig werden wird, für Spätgemüse und Obst noch Höchstpreise vorzuschreiben, steht dahin. An der Beschaffung der Unterlagen wird gearbeitet.
8436 (Mitteilungen a. d. Kriegsernährungsamt.)

Ausländische Marktlage.

Österreich-Ungarn. 12. August 1916. Gedörrte Pflaumen, Pflaumenmus, Dörrobst aus dem Jahre 1916 werden unter Sperre gelegt und dürfen nicht ausgeführt werden. Die Sperre bezieht sich auf alle Vorräte, außer denen der K. u. K. Militärverwaltung. Die gesperrten Vorräte dürfen weder verarbeitet, veräußert werden. 8434

Belgien. 15. September 1916. Höchstpreise für gute, gesunde Kartoffeln bei sortenreiner Lieferung ohne Sack durch den Erzeuger sind im Generalgouvernement Belgien wie folgt festgesetzt: blaue Riesen 8 Franken für 100 Kilo, alle übrigen Sorten 10 Franken für 100 Kilo. Bei besonders hochwertigen Kartoffeln dürfen Ausnahmen zugelassen werden. Zuwiderhandlungen werden

mit 10 000 Mark Geldstrafe oder Gefängnis bis zu einem Jahre oder mit beiden Strafarten bestraft. 8432

Aus Schweden. Die diesjährige Obsternte in Schweden ist eine ganz geringe.

Die vorjährige reichliche Ernte schwächte die Bäume erheblich, wodurch erklärlich ist, daß schon die Blüte nur in vereinzelten Gegenden, hauptsächlich im südlichsten Schweden, genügend reich erschien. Die feuchte Witterung des Sommers hat den Befall des Fusicladiums sehr befördert und besonders haben die *Gravensteiner*bäume darunter so schwer gelitten, daß nicht nur die Früchte verkrüppelt wurden, sondern auch die Blätter schon im Juli in großer Anzahl abfielen. Wo Schwefelkalkbrühe regelmäßig angewendet wurde (man ist in den letzten Jahren von der Verwendung Bordelaiser Brühe immer mehr abgekommen), wurde das Blattwerk und die Früchte ziemlich gut geschützt. Dagegen hat man leider kein Mittel gegen die in diesem Jahr verheerende kleine Motte Argyresthia conjugella, deren Raupen (in Deutschland als Schädlinge der Äpfel wohl unbekannt) die unreifen Äpfel mit schmalen Gängen in allen Richtungen durchbohren und in dieser Weise schweren Schaden anrichten. Das Auftreten dieses Schädlings ist glücklicherweise weniger häufig in Provinz Schonen als nördlicher. Die kalte und nasse Witterung hat auch bewirkt, daß spätere, wärmebedürftige Sorten kaum vollständig ausgebildet wurden. Endlich hat ein sehr starker Sturm im Anfang August eine Unmenge Früchte heruntergeworfen.

Durch diese ungünstigen Verhältnisse wurde die Ernte der Obstbäume so schwer beeinträchtigt, daß größere Mengen Äpfel nur in den besten Obstgegenden Südschwedens, hauptsächlich in Schonen, geerntet werden. Bei hohen Preisen wird die Ernte wahrscheinlich nicht 20 % des Bedarfes decken. Auf die gewöhnliche Einfuhr amerikanischer oder österreichischer Äpfel kann man während des Krieges wahrscheinlich nicht rechnen. Auch sind die Preise sehr in die Höhe gestiegen, und gar nicht selten erzielen die Züchter für Falläpfel bis 30 Kronen für 100 Kilo (1 Krone bei jetziger Geldwährung gleich 1.62 Mk.), für feinere Tafeläpfel 100—150 Kronen für 100 Kilo. In gewöhnl. Jahren werden *Gravensteiner, Gelber Richard, Akerö, Cox' Orangen, Cox' Pomona* und andere beste schwedische Sorten am meisten gefragt, in diesem Jahre wird man auch für geringere Sorten sicheren Absatz finden.

Die Birnenernte ist außerordentlich klein, und nur wenige Sorten tragen überhaupt. Auch sind die Preise gewaltig gestiegen. Aus Böhmen wurden in der letzten Zeit kleinere Mengen eingeführt.

Pflaumen haben in den meisten Gegenden wenigstens etwas besser als Äpfel und Birnen getragen, und die Ernte war in Südschweden als gut zu bezeichnen. Die Früchte wurden durch naßkalte Witterung im Beginn der Reife nachteilig beeinflußt. Immerhin sind die Preise ziemlich hoch. Pflaumen und Zwetschen erzielten 60—100 Kronen für 100 Kilo.
8446 (Originalbericht.)

Aus der Schweiz. (Sonderbericht.) Durch das nasse und kalte Wetter ist Obst und Gemüse in der Entwicklung zurückgeblieben; es war in der Schweiz bis jetzt die Zufuhr von Obst wie Gemüse stets gering, der Verkauf flott, zu ziemlich, zum Teil ganz hohen Preisen. Die festgesetzten Höchstpreise, besonders für Bohnen, machten einer Überforderung ein Ende. Es fehlt jetzt an Wirsing, Bohnen, Spinat, und werden die auffahrenden Gemüsewagen geradezu von den Händlern bestürmt. Aber auch nach den anderen Gemüsen, wie Möhren, Sellerie usw., ist rege Nachfrage. Obst, besonders Äpfel, sind jetzt etwas mehr da, immerhin nie zu viel. Um diese Zeit war Obst sonst nicht so sehr begehrt, da zur Einkellerung die Zeit noch zu früh ist. Frühobst war sehr gesucht, und besonders Birnen wurden gut bezahlt. Die Händler halten etwas mit dem Ankauf von Äpfeln zurück, da sie angekündete niedrigere Höchstpreise fürchten. Immerhin wird das angeführte Obst glatt verkauft. Äpfel lassen an Güte viel zu wünschen übrig, die meisten Sorten sind schlecht entwickelt, schorfig und fallen vorzeitig ab. Die Birnenernte ist gering, beides, Most- wie Tafelbirnen. Kartoffeln sind schlecht, hiesige fehlen ganz auf dem Markt. So die wirkliche Marktlage in Zürich. Für Gemüse- wie Obstzüchter waren die Zeiten, was Verkauf anbelangt, hier nie so gut wie 1916. 8419

Obstmarktlage in der Schweiz vom 18. bis 25. September 1916. Früh-Mostbirnen (*Teilersbirnen* usw.) wurden zu unverändert hohen Preisen gehandelt. Auch für die mittelspäten Sorten werden hohe Preise (14—18 Fr. für 100 Kilo und darüber) bezahlt. Für spätere gute Sorten stellt man Preise von 16—20 Fr. für 100 Kilo in Aussicht. Bei der ungewöhnlich lebhaften Nachfrage seitens der Mostereien ist anzunehmen, daß sich diese Erwartung erfüllen wird. In Anbetracht der verhältnismäßig geringen Birnenernte sind auch keine Normalpreise für Mostbirnen aufgestellt worden. Eine Preisfestsetzung hätte höchstens zur Folge, daß noch weniger Birnen auf den Markt gebracht und so der Ausfall in der Deckung des Bedarfes der Handelsmostereien noch größer würde. — Die sauren Mostäpfel wurden ebenfalls zu etwas höheren Preisen als in der Vorwoche gehandelt. Nachfragen mögen Preisaufschlag beschleunigt haben. Preisangaben schwanken zwischen 9—13 Fr. Süße Mostäpfel in der Ost- und Nordostschweiz 8—11 Fr., Zentralschweiz 7—10 Fr., in den Kantonen Bern und Freiburg 7—8 Fr. — Leichter voraussichtlich Deckung des Inlandsbedarfes mit Tafelobst. Allerdings waren die Landwirte bei den bisherigen Normalpreisen für Tafel- und Kochobst noch etwas zurückhaltend mit dem Angebot. Anderseits gestaltete sich auch auf den Märkten der Verkauf von Tafeläpfeln nicht so schlank wie beim Mostobst, weil eben die gute, haltbare Lagerware erst später zur Abgabe gelangt. — Nach zahlreichen Mitteilungen wurden in der Woche vom 18. bis 25. September folgende Preise bezahlt (für 100 Kilo franko Bahnstation): in den Kantonen Graubünden, Sankt Gallen, Thurgau und Schaffhausen, Zürich, Schwyz und Unterwalden, Zug und Luzern,

Aargau, Solothurn und Basel, Bern und Freiburg für Mostbirnen 12—19 Fr., für Mostäpfel 7—13 Fr., für Tafeläpfel, frühe und mittelspäte (Herbstäpfel), Verkäufe an Händler 14—30 Fr., direkt an Verbraucher 15—40 Fr.

Englischer Marktbericht. Der Fruchtzüchter Fruit Grower, eine führende englische Obstzeitschrift, berichtet am 21. September: Geschäft auf allen englischen Obstmärkten nicht mehr stürmisch, Preise im ganzen niedriger, weil Sendungen jetzt ohne Schwierigkeiten eintreffen. Das veränderliche Wetter hat den Handel in besten Tafelfrüchten ungünstig beeinflußt; Nachfrage nach allen Wirtschaftssorten und auch nach Küchengemüsen gut. Viele Aufträge aus der Provinz. Äpfel: *Nova Scotian Früchte* werden bald erwartet. Wirtschaftssorten und Kochsorten sehr verlangt: *Stirling Castle, Lord Derby, Warners King, Suffields, Potts Seedling* 15 Mk. bis 18.75 Mk. für 50 Kilo. *Grosvenor, Keswicks* 12 Mk. für 50 Kilo. Hauptsorten von Tafelfrüchten: *Worcesters,* Preis 24 Mk. und 30 Mk. für 50 Kilo. Alle Tafelfrüchte von schöner Beschaffenheit und Farbe gehen gut ab. Eine kleine Sendung amerikanischer Äpfel kam schlecht an und wurde zu sehr niedrigen Preisen verkauft. Eine Schiffsladung von 8000 Fässern *Nova Scotian* wird in letzter Septemberwoche erwartet, aber der Markt ist im allgemeinen von englischen Äpfeln besetzt. Birnen: Es werden große Sendungen erwartet: *Williams* von 30 Mk. bis 47.50 Mk. für 50 Kilo, *Bosc's* von 47.50 Mk. bis 60 Mk., *Fertility* von 36 Mk. bis 47.50 Mk., *Capiaumont* und *Clapps* von 42.50 Mk. bis 52.50 Mk., *Clairgeau* von 24 Mk. bis 36 Mk., *Windsor* 24 Mk., alles für 50 Kilo. Von französischen Birnen nur wenige: *Hardy.*

Neu erschienen spanische Birnen von großer Schönheit: *Water Pears* und *Spadoni,* Preis 30 Mk. bis 36 Mk. für 50 Kilo. Kalifornische Birnen von gutem Aussehen fünf Arten: 60 Mk. bis 72 Mk. für 50 Kilo. Pflaumen gehen zu Ende, *Monarchs* und *Ponds Seedling* die teuersten, kosten 30 Mk. bis 39 Mk. für 50 Kilo. *Damsons* (verbesserte Schlehenart) werden sehr stark verlangt, kosten 27.50 Mk. für 50 Kilo. Haselnüsse, englische in kleinen Mengen, stark gefragt; brasilianische 78 Mk. bis 90 Mk. für 56 Kilo. Walnüsse 50 Mk. bis 54 Mk. für 56 Kilo. Tomaten sind in den letzten Tagen riesig gefallen, kosten 250 Mk. für 50 Kilo. Zuerst litten unter dem Fall Tomaten aus Guernsey, dann die holländischen. Gurken ruhiger Handel, Preise veränderlich und niedriger. Bohnen sehr gefragt, gehen zu Ende. Kohl und Kürbisse teuer. Zwiebeln fest im Preise. Kartoffeln werden teurer, 2240 Pfund kosten 133 Mk. bis 171 Mk. 8429

Einfuhr in England vom Januar bis August d. J.

	Menge in 112 Pfd. (56 kg)			Wert in Pfund Sterling		
	Januar — August			Januar — August		
	1914	1915	1916	1914	1915	1916
Äpfel	1 141 830	2 662 594	1 386 520	1 032 378	1 414 117	1 430 692
Aprikosen u. Pfirsiche	28 333	8 834	9 711	72 285	22 977	47 233
Bananen	4 708 062	5 026 680	3 112 246	1 368 025	1 490 941	1 252 405
Kirschen	167 523	27 289	14 140	238 317	49 636	27 852
Johannisbeeren	140 617	112 501	85 888	192 150	147 879	170 383
Stachelbeeren	23 183	4 825	225	17 715	3 171	400
Weintrauben	34 565	9 915	12 843	109 336	40 103	48 374
Zitronen	557 237	527 052	484 063	326 830	315 461	309 648
Nüsse	46 926	61 593	43 162	298 101	308 934	225 160
Andere Früchte	424 317	523 800	282 297	572 739	502 180	548 494
Apfelsinen	3 659 773	4 637 005	4 836 266	1 693 206	1 982 823	2 302 958
Birnen	124 317	33 598	28 256	176 953	45 786	52 220
Zwetschen	181 705	61 680	20 588	262 474	95 781	49 068
Erdbeeren	30 624	14 179	1 463	39 621	25 538	6 253
Ungenannt	118 701	68 318	75 605	129 352	85 487	85 919
Gesamtbetrag	—	—	—	6 500 533	6 530 784	6 556 963
Gemüse	3 688 110	4 475 190	3 216 390	843 847	1 101 826	1 077 301
Kartoffeln:						
Deutschland	235 670	—	—	40 777	—	—
Niederlande	141 967	4 909	56 695	33 048	1 501	25 231
Frankreich	1 152 101	564 120	234 434	454 793	257 239	167 331
Kanal-Insel	1 201 305	955 041	942 228	715 385	614 736	917 177
Andere Länder	565 732	447 107	557 120	281 730	273 100	407 741
Gesamtbetrag	3 296 745	2 011 177	1 790 497	1 525 763	1 146 576	1 517 480
Tomaten	948 695	826 098	1 038 885	925 473	880 571	1 103 980
Ungenannt	—	—	—	418 015	271 898	199 695
Blumen	—	—	—	206 857	163 306	160 531
Äpfel	37 160	85 485	28 241	48 815	87 377	44 469
Bananen	362 956	202 608	85 804	96 924	55 834	34 543
Weintrauben	5 469	6 991	5 667	10 177	12 252	10 394
Apfelsinen	166 806	338 672	166 294	76 272	139 809	93 542

Aus Holland. G o e s, 22. Sept. Angebot genügend. Nachfrage groß. Preise für Birnen fest. Ernteaussichten für *Schöner von Boskoop* schlecht. Viel Fusicladium und kleine Früchte. *Bismarckapfel* 12—14 Mk., *Transparent von Croncels* 16—18 Mk., *Cox' Pomona* 18—20 Mk., *Baumanns Rtte.* 12—16 Mk., *Signe Tillisch* 20—28 Mk.; alles für 50 Kilo. *Gute Luise von Avranches* 40—56 Mk., *Doppelte Philippsbirne* 40—44 Mk., *Neue Poiteau* 40—42 Mk., *Will. Christb.* 40—46 Mk.; alles für 50 Kilo. 8454

Neue Blütenlese aus dem Fruit Grower, einer der verbreitetsten Obst-, Gemüse- und Gartenbauschriften Englands (siehe auch D. O.-Z., S. 328 u. 329). Anfang September litt der Südosten unter Regenfällen wie seit Jahren nicht; ebenso unter riesigen Stürmen; schade, daß nicht gerade zu der Zeit fünf bis sechs von dem Teufelswerk der Zeppeline gekommen sind.

In Pontrefact gingen mächtige Regen nieder. Die Tomatenpreise sind so hoch wie noch nie.

Evesham: Durch die außerordentlich hohen Preise für Gemüse wird die Baisse von 1914 wieder gutgemacht.

Im Osten hat sich das Korn infolge des Regens gelegt. Dieser September mit seiner bis auf 0 Grad herabgesunkenen Temperatur straft alle früheren Erfahrungen Lügen.

Jetzt laufen die Arbeiterinnen bei ihrer Arbeit in Mannskleidern herum und ziehen sich vor dem Heimgehen noch nicht mal um; na, meinetwegen!

Entlang dem Bahnkörper solle man die unzähligen Acker Land nicht länger brach liegen lassen.

Z u c k e r v e r s o r g u n g. Der Orkan, der auf Jamaika die Bananenpflanzungen zerstört hat, hätte Zuckerplantagen längst nicht so schädigen können. In Zucker müssen wir uns vom Ausland unabhängig machen. Aber laßt um Gottes Willen hier die Finger von Zuckerrübenkultur! Die soll man draußen in unsrem Riesenreich betreiben, nicht in England selbst, was für Brotstoffe erhalten werden muß. Jamaika könnte über 200 000 Tonnen liefern, und wir müssen vom Ausland unabhängig werden. Auch müssen wir in Zukunft stets auf Frachtraum sorgen. Die Dampfer müssen vor allem für englische Produkte verfügbar sein.

Nach dem Kriege wird's große Auswanderung geben. Dem, der den Soldatenrock ausgezogen hat, kann hier nicht mehr genügender Lebensunterhalt gewährt werden, den der Militärrock ihm verschafft. Hätten wir nur eine starke Einwanderung von Weißen nach Jamaika, denn die Schwarzen taugen nichts. Dann brauchen wir vor allem Schutzzoll gegen Deutschland und Österreich; so wird es uns auch gelingen, allen Zucker selbst herzustellen. Man braucht ja außerdem nur Fidschi, Natal, Ostafrika zu nennen; dort wächst überall so guter Zucker, wie nur irgend in der Welt.

Kartoffelversorgung: Aus Holland dürfte man kaum mehr etwas erwarten. Dort wird die Kartoffelernte nur genügen für den Bedarf des eigenen Landes.

O b s t, O b s t, und nochmals Obst! Obst ist so wichtig wie Brot und das beste Gegenmittel gegen Alkohol.

Jersey wird dieses Jahr wieder Mengen von Tomaten liefern.

Guernsey war Mitte September wieder einmal abgeschnitten von der Welt. Ein einziges Boot war acht Tage vorher abgegangen, seitdem hat jede Verbindung aufgehört; man kann sich denken, welche Mengen aufgestapelt sind.

Geistlichkeit: Was tun die Geistlichen noch hier? Die gehören auch nach Frankreich in den Schützengraben; jetzt ist Religion Nebensache.

Aus den verschiedensten Gegenden kommen Klagen über Leutenot. England hat immer nur etwas getan für die Industrie, niemals für den Ackerbau; daher jetzt die traurigen Verhältnisse!

Es werden importiert vier Fünftel des Weizens, ein Halb des Fleischbedarfs. Wir geben jährlich über vier Milliarden aus für Lebensmittel; das muß anders werden!

Wie soll das im Krieg noch werden mit der steigenden Zuckernot? 8431

Das richtige Einwintern der Gemüse ist eine der wichtigsten Aufgaben sowohl des Berufsgärtners wie auch des kleinen Gartenbesitzers, denn leider verdirbt vieles infolge unzweckmäßiger Aufbewahrung. Genaue und sorgfältige Angaben darüber finden sich in dem recht ansehnlichen, mit 80 Abbildungen versehenen Werke „Der praktische Gemüsegärtner" von *Fr. Saftenberg* (Verlag *Eßlin und Laiblin* in Reutlingen). Zur Überwinterung auf dem sommerlichen Standort eignen sich nur wenige Gemüse. So bleibt der Krauskohl oder Blattkohl auf den Beeten stehen und wird nach Bedarf abgeschnitten; durch Kälte gewinnt er an Wohlgeschmack. In den milderen Gegenden Deutschlands läßt man auch den Rosenkohl im Freien. In rauherem Klima aber ist es besser, ihn einzuschlagen: man nimmt ihn Mitte November mit Wurzelballen aus der Erde und schlägt ihn an geschützter Stelle weitläufig ein, nachdem die Blätter bis auf fünf Zentimeter lange Stielstümpfe abgeschnitten sind; bei strenger Kälte wird er im Einschlag mit Reisig oder Stroh leicht eingedeckt. Spinat und Feldsalat bleiben selbstverständlich auf den Beeten, oftmals auch Lauch und Schwarzwurzeln. Durch Bedecken mit Nadelholzreisig und Dürrlaub sorgt man dafür, daß die beiden Letztgenannten auch bei Frostwetter leicht herausgenommen werden können. Die wichtigste Vorbedingung für die Haltbarkeit des Gemüses im Winterquartier ist möglichst späte Ernte, die keinesfalls vor Anfang November stattfinden sollte. Erfahrungsgemäß hält sich nur solches Gemüse gut, das spät, d. h. in der ersten Novemberhälfte, geerntet wurde, weil es bis dahin ordentlich ausreifen konnte. Naß eingebrachtes Gemüse fault leicht, darum sind nur trockene, frostfreie, sonnige oder windige Tage für die Erntearbeit zu wählen, wo weder die Blätter naß sind, noch der Erdboden zu feucht ist. Fehlerhafte, krüppelige Ware wird von der Winter-

aufbewahrung ausgeschlossen! Für viele Gemüse, besonders die Wurzelgemüse, Mohrrüben, Salatrüben, Pastinaken, Kohlrüben, Herbstrüben, ist die Überwinterung in Erdmieten zu empfehlen. Die Einrichtung der Mieten ist den Gärtnern bekannt; für Besitzer kleiner Gärten lohnt die Arbeit kaum, es gibt bequemere Arten. Rotkohl, Weiß- und Wirsingkohl können in Sandgegenden einfach durch Einschlagen in den ziemlich reinen Sand überwintert werden, der sich an vielen Stellen unter dem Mutterboden findet. Ist der Boden lehmig, müssen richtige Erdgruben hergerichtet werden. Recht zweckmäßig sind auch die in die Erde eingebauten Überwinterungshäuser, weil man ihnen den täglichen Gemüsebedarf jederzeit entnehmen kann. In den großen Gemüsegärtnereien Hollands hat man in neuerer Zeit für die Winteraufbewahrung des für die Ausfuhr bestimmten Rot- und Weißkohls festgebaute Kohlscheunen errichtet. Für den kleinen Betrieb genügt die Aufbewahrung in Kellerräumen vollkommen. Die Keller sollen trocken und kühl und gut zu lüften sein; möglichst in jedem Jahre soll man sie mit einem frischen Kalkanstrich versehen. Zweckmäßig wird man sie mit einigen Lattengestellen ausstatten, auf denen sich beispielsweise Rot- und Weißkohlköpfe recht gut halten, wenn sie öfter umgelegt und geputzt werden. Man kann die Kohlköpfe auch an den Strünken frei im Keller aufhängen, nachdem die losen Außenblätter abgeputzt sind. Knollen- und Wurzelgemüse werden in mehreren Lagen übereinander in Sand oder Torfmull eingeschichtet. Blattgemüse werden im Keller in Reihen möglichst weitläufig in Sand eingeschlagen (Lauch, Rosenkohl, Kohlrabi, Endivien, Sellerie, auch Blumenkohl); sie halten sich aber nur bei reichlicher Lüftung gut. Häufiges Durchputzen ist unerläßlich.

8441 Dr. *K. M.*

Vorsicht mit verzinkten Kesseln! Vom Kaiserlichen Gesundheitsamt wird auf folgendes hingewiesen:

Wir stehen jetzt mitten in den Tagen des Muskochens, früher im Frieden eine der Festzeiten des Jahres für die Kinderwelt, die aus der Küche und vom Kessel nicht fortzubringen war, heute im Kriege eine bitterernste Notwendigkeit für fast jeden Haushalt. Ein Ersatz für das mangelnde Fett und die spärliche Butter als Brotaufstrich muß geschafft werden. Deshalb holt heute so manche Hausfrau, die sonst den bequemeren Weg bevorzugte, ihren Zweipfundtopf beim Kaufmann einzukaufen, selbst ihren Kessel hervor, um im Großen den Hausbedarf an Pflaumen- und Apfelmus einzukochen. Und damit beginnt das Unternehmen bedenklich zu werden.

Denn immer wieder wird vergessen, daß die guten alten Kupferkessel ja für das Vaterland hergegeben werden mußten, und daß es nun nicht etwa selbstverständlich ist, den Ersatzkessel für alle Zwecke ebenso zu benutzen, wie den früheren Kupferkessel. Oft genug ist davor gewarnt worden, in v e r z i n k t e m Kessel Obst einzukochen. Es kommt doch immer wieder vor. Zur Gedankenlosigkeit gesellt sich die Unkenntnis. Selbst in den Verkaufsgeschäften kann man nicht immer eine genügend bestimmte Auskunft darüber bekommen, ob das einzukaufende Gefäß v e r z i n k t oder v e r z i n n t. Vielfach werden Kessel als „verzinnt" bezeichnet, die lediglich mit einer Legierung von Zink und Zinn überzogen sind. Der Zinkzusatz wird sich immer in Säure lösen, so daß solch ein sogenannter „verzinnter" Kessel nicht viel besser ist, als ein v e r z i n k t e r Kessel.

Ein verzinkter Kessel ist aber für das Einkochen von Obst, ebenso auch für das Wurst- und Milchkochen, durchaus ungeeignet. Das Zink ist sehr leicht löslich, sogar schon in gewöhnlichem Wasser. Selbst im kalten Zustande werden zerschnittene Früchte in einem Zinkkessel sehr bald zinkhaltig. Bei amerikanischen Ringäpfeln, die auf verzinkten Horden getrocknet wurden, ist schon vielfach Zink nachgewiesen worden. Es ist demnach klar, daß Früchte, die in Zinkkesseln eingekocht wurden, erhebliche Mengen Zink aufweisen müssen, und das um so mehr, je saurer sie sind. Ein Zinkzusatz in Nahrungsmitteln aber verdirbt nicht nur den Geschmack, macht ihn bitter metallisch, sondern ruft auch Verdauungsstörungen und bei größeren Mengen Vergiftungserscheinungen hervor.

Wer sich also vor Gesundheitsschädigungen schützen will und vor der unangenehmen Notwendigkeit, die teuer erstandenen Früchte fortwerfen zu müssen, der meide unter allen Umständen verzinkte Kessel beim Obsteinkochen. Für diese Zwecke verwendet man heute am besten einen emaillierten Eisenkessel oder einen Topf aus sogenanntem inoxydiertem Eisen. Dann wird auch das in diesem Jahre doppelt bedeutsame Geschäft des Obsteinkochens ohne Enttäuschungen verlaufen. 8443

(Mitteilungen a. d. Kriegsernährungsamt.)

Gesetzliche Bestimmungen.

Bekanntmachung über das Inkrafttreten der Bekanntmachung über die Einfuhr von Gemüse und Obst vom 13. September 1916 (siehe D. O.-Z., S. 333). Die Bekanntmachung über die Einfuhr von Gemüse und Obst vom 13. September 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 1015) tritt mit dem 27. September 1916 in Kraft.

Berlin, den 20. September 1916.

Der Präsident des Kriegsernährungsamts.

8439 *von Batocki.*

Bekanntmachung über die Einfuhr von Gemüse und Obst. Als Bevollmächtigte im Sinne von § 1 der Bekanntmachung über die Einfuhr von Gemüse und Obst vom 13. September 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 1015) sind die nachstehend bezeichneten Firmen bestellt worden.

Berlin, den 23. September 1916.

Reichsstelle für Gemüse und Obst.

Tenge.

Für die Grenzstationen Ö s t e r r e i c h - U n g a r n s: Für Asch, Bodenbach, Bregenz, Dzieditz, Ebersbach i. Sa., Eger in Böhmen, Eisenstein in Böhmen, Furth i. W., Georgswalde, Halbstadt, Jägerndorf, Johann-Georgenstadt, Klingenthal i. Sa., Kufstein, Liebau, Lindau, Mittelwalde, Moldau, Oderberg,

Oflwiecim, Passau, Reichenberg, Reitzenhain, Salzburg, Schandau, Scharnitz, Seidenberg, Simbach, Tetschen a. d. E., Troppau, Warnsdorf, Weipert, Ziegenhals, die Firma *Schenker & Co.* bzw. ihre Vertreter. Für die Grenzstationen Hollands: Für Aachen: *Speditions- und Lagerhaus* A.-G., Jülicher Str. 114a, Bentheim (Hannover): *Gerlach & Co.*, Bocholt i. W.: *Matthias Kauhausen*, Neustr. 21, Cleve: *Lensing & Brockhausen*, G. m. b. H., Köln: *Speditions- und Lagerhaus* A.-G., Cranenburg: *Gerhard Boll*, Dalheim-Rödgen: *Richard Webski*, Emmerich: *Lensing & Brockhausen*, G. m. b. H., Goch (Rhld.): *Gerlach & Co.*, Gronau i. W.: *Rellen & Quack*, Herzogenrath: *Julius Schilling*, Hotel Josef Nissen, Kaldenkirchen im Rheinland: *C. A. Niessen*, Straelen: *Josef Langer*, Maschinenfabrik, Alster, Weener in Ostfriesland: *Gerlach & Co.* Für Belgien: Herbesthal: *Speditions- und Lagerhaus* A.-G. Für die Schweiz: Basel-Leopoldshöhe: *Buxtorf & Cie.*, Friedrichshafen a. B.: *C. E. Noerpel*, Konstanz (Baden): *C. Gruner Nachf.*, Speditions- und Lagerhaus, Münzgasse 10, Lindau am Bodensee: *Gebr. Weiß*, Waldshut: *Reinhard & Cie.* Nordgrenze: Danzig: *Aug. Wolff & Co.*, Königsberg i. Pr.: *Henze, Mahlow & Co.*, Lübeck: *Lüders & Stange*, Untertrave 17, Saßnitz: *C. Faust jun.*, Stettin: *J. M. Böhm*, Vamdrup (Dänemark): *N. P. Petersen*, Warnemünde: *August Dethloff.* Ostgrenze: Bajohren resp. Memel: *J. Abelmann*, Memel, Eydtkuhnen, Kattowitz, Prostken, Skalmierzyce, Thorn: *S. Kutznitzky & Co.*, Illowo: *W. L. Danziger.* 8445

Die Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen m. b. H. (Kochstraße 6, Berlin SW 68), Telegr.-Adr. Kriegsobst, gibt bekannt, daß Obstgroßhändler gegen Vorzeigung einer Handelskonzession und sonstiger Empfehlungen Ausweiskarten des Kriegsernährungsamts für den Ankauf von Äpfeln und Zwetschen für die Kriegsgesellschaft in den Geschäftsräumen der Kriegsgesellschaft für sich und ihre Aufkäufer sofort in Empfang nehmen können. Bei schriftlichen Anträgen ist an Stelle der Handelskonzession eine behördliche Bescheinigung einzusenden, daß der Antragsteller im Besitze einer Handelskonzession ist. Die Karten werden auf den Namen des Großhändlers sowie der Aufkäufer ausgestellt, zu welchem Zwecke genaue Angabe der Namen und Adressen erforderlich ist. 8442

Die Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen m. b. H. gibt bekannt, daß der Verkauf von Dörrobst den Dörranstalten bis zur weiteren Regelung des Absatzes untersagt ist und daß alle Betriebe, die sich mit der Herstellung von Dörrobst befassen, der Kriegsgesellschaft in Berlin W 68, Kochstraße, binnen acht Tagen ihre Bestände und ferner allwöchentlich die von ihnen neu hergestellten Mengen an Dörrobst anzuzeigen haben.

Diese Maßnahme ist deshalb erforderlich, weil zunächst ein Überblick darüber gewonnen werden muß, wieviel Dörrobst für Versorgung des Heeres und der Marine zur Verfügung gehalten werden muß, und weil überhaupt die zur Verfügung stehenden Mengen infolge der stark eingeschränkten Zufuhr aus dem Ausland voraussichtlich nicht sehr groß sind.

Weitere Regelung der Angelegenheit steht bevor. 8435

Absatz von Dörrgemüse. In Ergänzung der Bekanntmachung vom 1. September 1916 hat die Kriegsgesellschaft für Dörrgemüse m. b. H., Berlin, auf Grund des § 2 der Verordnung vom 5. August 1916 mit Genehmigung des Bevollmächtigten des Herrn Reichskanzlers den Erzeugerpreis für Mischgemüse ohne Kartoffeln (Julienne) auf 235 Mk. für 100 Kilo netto festgesetzt.

Im übrigen gelten die Bestimmungen für den Absatz von Dörrgemüse auch für Mischgemüse ohne Kartoffeln. 8437

Berlin, den 1. Oktober 1916.

Kriegsgesellschaft für Dörrgemüse m. b. H.

Höchstpreise für Gemüsekonserven. Der Bevollmächtigte des Reichskanzlers hat die Beschlüsse unseres Ausschusses vom 30. und 31. August 1916 genehmigt.

Wir bringen hierdurch die Höchstpreise für die Fabrikation und den Kleinhandel für Spargelkonserven, Erbsenkonserven und Konserven aus gemischtem Gemüse zur Kenntnis.

Ausdrücklich weisen wir darauf hin, daß das Absatzverbot für Gemüsekonserven und Faßbohnen, das am 9. September 1916 ergangen ist, durch die gegenwärtige Bekanntmachung nicht aufgehoben wird.

Die Fabrikationspreise betragen für die ganze Normaldose von 900 ccm Rauminhalt: Riesenstangenspargel 10/16 1.85 Mk., Stangenspargel, extrastark, 20/24 1.75 Mk., sehr stark, 28/30 1.65 Mk., stark, 34/38 1.55 Mk., mittelstark, 40/45 1.45 Mk., Stangenspargel 50/60 1.25 Mk., dünn, über 70 1.— Mk., Riesenbrechspargel 1.45 Mk., Brechspargel, extrastark 1.40 Mk., stark 1.30 Mk., mittel 1.15 Mk., dünn 0.85 Mk., ohne Köpfe (lange Abschnitte) 0.80 Mk., Spargelabschnitte 0.60 Mk., Spargelköpfe, weiß, sehr stark, stehend 2.65 Mk., extrastark, liegend 2.20 Mk., grün, liegend 1.20 Mk., Kaiserschoten (junge trockene Erbsen, extrafein), ungegrünt 1.60 Mk., gegrünt 1.70 Mk., Junge Erbsen, sehr fein, ungegrünt 1.45 Mk., gegrünt 1.55 Mk., fein 1.25 Mk., mittelfein 0.90 Mk., Junge Erbsen 0.70 Mk., Suppenerbsen 0.65 Mk., Junge feine Erbsen mit Karotten 1.20 Mk., mittelfein, mit Karotten 0.80 Mk., Leipziger Allerlei, sehr fein 1.50 Mk., fein 1.30 Mk., mittelfein 1 Mk., Leipziger Allerlei 0.80 Mk. (Siehe auch auf Seite 337—339 dieses Heftes.) 8440

Bekanntmachung, betreffend Saatkartoffeln.

Der Bundesrat hat auf Grund des § 3 des Gesetzes über die Ermächtigung des Bundesrats zu wirtschaftlichen Maßnahmen usw. vom 4. August 1914 (Reichs-Gesetzbl. S. 327) folgende Verordnung erlassen:

§ 1. Die Ausfuhr von Saatkartoffeln aus einem Kommunalverband in einen anderen Kommunalverband bedarf der Genehmigung des Kommunalverbandes, aus dem die Saatkartoffeln ausgeführt werden sollen.

§ 2. Die Bestimmungen der Bekanntmachung über die Festsetzung der Höchst-

preise für Kartoffeln und die Preisstellung für den Weiterverkauf vom 13. Juli 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 696) gelten bis zum 15. Mai 1917 nicht für Saatkartoffeln.

§ 3. Die Landeszentralbehörden erlassen die Bestimmungen zur Ausführung dieser Verordnung. Sie bestimmen, wer als Kommunalverband im Sinne dieser Verordnung anzusehen ist. Sie können anordnen, daß die den Kommunalverbänden auferlegten Verpflichtungen durch deren Vorstand zu erfüllen sind.

§ 4. Wer der Vorschrift im § 1 zuwider ohne Genehmigung des Kommunalverbandes Saatkartoffeln ausführt, wird mit Gefängnis bis zu sechs Monaten oder mit Geldstrafe bis zu eintausendfünfhundert Mark bestraft.

§ 5. Diese Verordnung tritt mit dem Tage der Verkündung in Kraft.

Berlin, den 14. September 1916.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.

8422 Dr. *Helfferich.*

Fragekasten.

Antwort auf Frage 377 in Heft 6, S. 97, D. O.-Z. 1916. *Longe-Pastorenbirne.* Die in Rede stehende Birnsorte, in der Frage „*Longe*" genannt, scheint die „*Lange, grüne Winterbirne*" des Ill. Handbuchs II. Nr. 234 S. 491 zu sein. Sie gilt nach diesem als eine alte deutsche, auch jetzt noch in Thüringen und Sachsen gebaute Sorte. Schon unser alter *Sickler* (um 1780) und *Diel* (um 1815) kannten sie. Letzterer nannte sie „*Meißener lange, grüne Winterbirne*". In Thüringen führe sie auch noch den Namen „*Grüne Winterbergamotte*"; eine Bezeichnung übrigens, die in Anbetracht der langgestreckten Form der Frucht leicht irreführend ist. Da ist der volkstümliche Name „*Longe*" des Unstruttales viel treffender.

Der angezogene Vergleich der Sorte mit der *Pastorenbirne* führte schnell auf die richtige Fährte. *Jahn*-Meiningen, der die Sorte im Jll. Handbuch beschrieb, verglich sie bezüglich der Form mit der *Guten Luise* und der *St. Germain.* Damit scheint sich die Angabe des Fragestellers zu decken, daß die Birne etwas kleiner sei als die *Pastorenbirne.* Hier noch einige Kennzeichnungen der Sorte aus dem Jllustr. Handbuch.

Um den kleinen offenen, zuweilen fehlenden Kelch ist die Frucht etwas schief zugerundet, weshalb sie nicht gut aufgestellt werden kann. Häufig gehen vom Kelch Erhabenheiten über die Frucht.

Der Stiel ist ziemlich stark, nach der Birne zu fleischig, sitzt obenauf, oft neben einem Höcker oder schwach vertieft. Die Schale ist etwas stark, schon grasgrün, später blaß- oder weißlich-grün, bisweilen schwach erdartig gerötet, fein braun punktiert und ebenso, doch selten zusammenhängend, berostet, auch öfters mit schwärzlichen Rostflecken. Das Fleisch ist mattweiß, saftreich butterhaft, von angenehmem gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack, durch etwas beigemischte Säure an die *Lange weiße Dechantsbirne* erinnernd.

Kernhaus: klein, Kammern sehr eng, selten mit vollkommenen Kernen.

Reifezeit und Nutzung: die Frucht reift nach *Diel* im Dezember, oft früher und hält sich bis in den März. Nach ihm ist sie vom allerersten Range (!). In Meiningen erzogene Früchte waren meist Ende Oktober und Anfang November reif und es sei demnach die Frucht eigentlich mehr Herbst- als Winterbirne; wennengleich sich die Früchte bei guter Aufbewahrung bis durch den Dezember hielten, meint *Jahn.*

Vom Baum sagt *Jahn*, daß er mittelgroß und nicht stark belaubt sei. Er trüge die Äste fast pyramidal, setze viele Fruchtspieße an und sei, auch auf Quitte gedeihend, sehr fruchtbar. Er wolle aber guten Boden, sonst würden die Früchte, wie auch in nassen Jahren, oft rauh und schwarzfleckig. Der Fragesteller bemerkt auch zu diesem Punkte, daß die *Longe* auf schlechtem Boden, z. B. felsigem Abhang, schlecht entwickelte Früchte bringe.

Bemerkung: Allem Anschein nach handelt es sich um eine gute deutsche Sorte und m. E. würde sich der Deutsche Pomologen-Verein ein bleibendes Verdienst erwerben, in dieser ernsten Zeit des Selbstbesinnens solchen Sorten gegenüber den Auslandssorten durch Verbreitung von Edelreisern und Hinweis auf vergleichsweisen Anbau Verbreitung zu verschaffen, umsomehr wenn es sich im vorliegenden Falle um eine gute Winterbirne handelt, an denen wir bekanntlich keinen Überfluß haben.

8356 Lehrer *Homann* in *Hoerde i. W.*

Antwort auf Frage 392 in Heft 18, S. 311 der D. O.-Z. 1916. **Rhabarberernte.** Rhabarber soll, so hieß es bislang, bis Juli gerissen werden dürfen. Als 1915 Rhabarer immer weiter nachgefordert wurde, habe ich und andere hiesige Züchter immerfort gerissen, und der Erfolg? In der Zeit vom 28. Mai bis 3. Juli 1916 konnte ich 209 Zentner weniger reißen, als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. Ich sehe die Ursache darin: Zuerst fehlte es an Stickstoff, das mag um 20—30 % eingewirkt haben. Den Hauptschaden aber erblicke ich darin, daß ich 1915 bis zum Frost reißen ließ. Die Pflanzen gingen sehr geschwächt in den Winter, und das naßkalte Frühjahr tat das Übrige. Meine Ansicht geht dahin, daß man im allgemeinen von Juli an den Rhabarber schonen muß, daß man allenfalls vor dem Frost noch einmal gründlich abernten darf, da dadurch den Pflanzen weniger Schaden zugefügt wird, weil die Pflanze ohnehin ja oberirdisch eingeht. Für ganz genaue Beurteilung fehlt es noch an den Versuchen, weil früher Rhabarber nicht durch den Sommer und Herbst gerissen wurde. Ich werde aber diese Versuche im folgenden Jahre anstellen und darnach an dieser Stelle berichten. Vorerst geht mein Urteil dahin, daß das ständige Reißen bedeutenden Schaden bringt.

8378 *A. von der Mühlen, Bielefeld.*

Der Rhabarber wird solange geerntet, bis sich eine merkliche Erschöpfung der Pflanze und Abnahme der Erntemenge bemerkbar macht. Es ist zweckmäßig, nie mehr als ungefähr vier Stiele auf einmal zu entfernen. Ferner tut man gut, wenn man die Pflanze nicht zur Blütenbildung kommen läßt. Hierdurch verbraucht sie unnötig viel Kraft, die sonst der Blätterbildung und den Stielen zugute käme. 8380

Werner Kubatzky, z. Z. Schwedt a. d. O.

Antwort auf Frage 393 in Heft 18, S. 311 der D. O.-Z. 1916. Ohne Kenntnis der dortigen geographischen und **klimatischen** Verhältnisse kann man keine richtige Antwort erteilen. Der Überschwemmungsgefahr wird man wohl abhelfen können, entweder durch einen Staudamm oder durch eine einfache aber sachgemäße Drainage, je nachdem es Überschwemmungswasser ist vom Fluß oder hoher Grundwasserstand. Sie schreiben von einer „frühesten Kirsche" von Weisenheim am Sand. Es ist dies unsere sogenannte „*Schloßkirsche*". Dabei möchte ich Ihnen bemerken, daß bei uns der Kirschenbau sehr schnell zurückgeht. Aus verschiedenen Gründen. (Bodenmüdigkeit und schlechte Ernten.) Möglich, daß Sie in jungfräulichem Boden guten Erfolg haben. Hochstämme 12 Meter Entfernung. Es werden aber viele Jahre draufgehen (15—20), bis Sie eine größere Einnahme erzielen. Diese Zeit nutzen Sie am besten durch zweckmäßige Unterkulturwirtschaft aus. Kirschanlagen sind auch sehr empfindlich gegen Frühjahrsfröste. 8397

Adolf Raab in *Weisenheim a. S.*

Antwort auf Frage 394 in Heft 18, S. 311 der D. O.-Z. 1916. Man pflanzt Ende August die Erdbeerpflanzen, nachdem der Boden kräftig mit Stallmist gedüngt und auf 70 Zentimeter umgepflügt ist. Der Reihenabstand beträgt 80 Zentimeter, 40—50 Zentimeter in den Reihen. Geschieht die Bodenbearbeitung mit der Hand, so genügt ein Reihenabstand von ungefähr 50 Zentimeter.

Die Dreieckspflanzung hat mehr Nachwie Vorteile. Entwickeln sich die Pflanzen üppig, so wachsen schon oft im zweiten Jahre die drei Pflanzen ineinander. Bei der Bodenbearbeitung mit Maschinen ist auch die Einzelpflanzung vorzuziehen. 8379

W. Kubatzky in *Schwedt a. d. O.*

Mitteilungen.

Obst- und Gemüseausstellung 7.—12. Oktober an der Königlichen Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. Frisches Obst und Gemüse, Dauerwaren verschiedenster Art und die für ihre Herstellung besonders brauchbaren Geräte, Anschauungsmittel, die mit den Kulturen sowie der Herstellung von Dauerwaren in Zusammenhang stehen, ausgestellt. Besichtigung der Ausstellung unentgeltlich.

Personalien.

Schüle, Oberlehrer, Direktor der Kais. Landw. Winterschule in Straßburg, Vendenheim bei Straßburg, wurde der Rote Adlerorden 4. Klasse mit der Zahl 50 verliehen.

Walter Swoboda, Inhaber der bekannten Firma *J. C. Schmidt* in Erfurt, ist am 7. September d. J. im Alter von 43 Jahren gestorben. Unter seiner Leitung hat seine Firma — nicht nur das Blumengeschäft — auch Landschaftsgärtnerei und andere Gebiete der Gärtnerei eine sehr große Ausdehnung und einen großen Ruf erlangt. 8417

Berkowski, W., in Bonn, wurde die Stelle des Gartenbahnmeisters der Kgl. Eisenbahndirektion Hannover übertragen. 8457

Das Eiserne Kreuz erhielt:

H a u ß n e r, L., aus Michelstadt i. Odenwald.

H ü l s e, Max, aus Berlin-Steglitz, wurde zum Unteroffizier befördert. 8403

Eingegangene Preisverzeichnisse.

Jungclausen, H., Baumschule, Samen- und Pflanzenhandlung, Frankfurt a. d. Oder, Baumschulkatalog 1916/1917.

Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt (Bayern), Preis- und Sortenverzeichnis, Herbst 1916, Frühjahr 1917.

Pflanz, Ernst, Baumschulen, Böhlen-Leipzig, Preisliste 1916/1917.

Rall, W., Kgl. Hoflieferant, Baumschulen, Eningen unter Achalm i. Württbg., Preisliste 1916/1917.

Teickner, W., Gernroder Baumschulen, Gernrode a. Harz, Sorten- und Preisverzeichnis.

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Sammlung und Verwertung von Dosen aus verzinntem Weißblech. Bei den Verhandlungen des Überwachungsausschusses für Weißblech ist angeregt worden, die Sammlung von Abfällen, aus denen Zinn gewonnen werden kann, insbesondere von leeren Konservendosen, durch Herantreten an die Gemeinden zwecks Abholung der Abfälle aus den einzelnen Haushaltungen, vielleicht unter Zuhilfenahme der Sammeltätigkeit der Schulen, und Ablieferung der so gesammelten Abfälle an die für die Verarbeitung in Betracht kommenden Zinnhütten tunlichst zu fördern.

Die Anregung erscheint angesichts des hohen Wertes, den derartige Abfälle unter den gegenwärtigen Verhältnissen besitzen, durchaus beachtenswert. Insbesondere sind die Stannioltuben wegen ihres Zinngehalts wertvoll. Die Konservenbüchsen bestehen aus Weißblech, das aus einem Eisenblech von vorzüglicher Beschaffenheit durch einen Überzug mit Zinn hergestellt wird. Bei der Entzinnung wird außer Zinn auch vorzügliches Eisenmaterial wiedergewonnen. Aus diesen Gründen muß dem Aufsammeln und der Entzinnung der Konservenbüchsen erhebliche wirtschaftliche Bedeutung beigemessen werden.

Die Sammlung hätte sich etwa zu erstrecken:

1. Gegenstände aus Weißblech: Konservendosen, Bratheringsbüchsen, Sardinenbüchsen, Ölsardinenbüchsen, Teebüchsen, Zigarettenschachteln, Keksbüchsen und Bonbondosen, Trankanister, Wichs- und Putzpomadendosen, Margarineeimer, Botanisiertrommeln, Kuchenformen, Frühstücksdosen, Blech- und Wärmflaschen, Spielsachen aller Art, Kisteneinsätze, Löhnungskästen, Blechplakate, Milchtransportkannen, Signallaternen, Signallampen, Gießkannen, Verzinnte Küchengeräte, Siebe, Trichter, Topfstürzen, Lampenschirme und -teile, Blechsparbüchsen.
2. Verzinnte Gegenstände: Eßlöffel, Molkereiapparate, Zentrifugenteile, Metzgermulden und Wurstmaschinenteile.
3. Gegenstände aus Zinn und Zinnlegierungen: Alte Zinnteller und -Löffel, Staniol, Flaschenkapseln usw.

Überall würde es sich um solche Gegenstände handeln, die sich zum Gebrauche nicht mehr eignen und einen Seltenheitswert nicht besitzen.

Als Entzinner kommen nach einer Mitteilung des Königl. Preußischen Kriegsministeriums folgende Firmen in Betracht: *Th. Goldschmidt*, Aktiengesellschaft in Essen-Ruhr; Chemische Werke *von der Linde* in St. Thönis; *Theodor Schwiertz* in Ürdingen-Rheinland; Dr. *Kaempfer & Co.* in Gliesmarode-Braunschweig; Zinnwerk Crefeld, G. m. b. H. in Crefeld-Rheinhafen; *J. Marx* in Emmerich (Rhein); *Hoeveler & Dieckhaus* in Papenburg.

Allerdings kann mit einem hohen Erlöse keinesfalls gerechnet werden. Die Zinnhütten vergüten Weißblechabfälle mit etwa 50 bis 60 Mk. für die Tonne frei Werk. Abfälle mit höherem Zinngehalt könnten bei sorgfältigem Ausscheiden und entsprechenden Vereinbarungen mit den Werken höhere Preise erzielen.

Bei der im Verhältnis zum Werte sehr erheblichen Höhe der Transportkosten können Transporte nur in ganzen Wagenladungen erfolgen. Es wird sich deshalb vielfach empfehlen, die Abfälle nicht den Werken unmittelbar zuzuführen, sondern sie zu entsprechend geringeren Preisen an die an zahlreichen Orten vorhandenen Aufkaufstellen der Zinnhütten (über diese Aufkaufstellen der Zinnhütten kann die „Kriegswirtschafts-Aktiengesellschaft in Berlin W 8, Mauerstr. 53-55" nähere Auskunft geben) zu verkaufen.

Andererseits muß Vorsorge getroffen werden, daß das gesammelte Material an die Zinnhütten geht, nicht aber im Wege des freien Handels weiter vertrieben und zum Gegenstande der Spekulation gemacht wird.

Bei etwa sich ergebenden Zweifeln technischer Art wird das Königl. Preußische Kriegsministerium, Kriegs-Rohstoff-Abteilung, Auskunft erteilen, das auch bereit ist, in geeigneten Fällen bei Streitigkeiten mit den Zinnhütten zu vermitteln. Im Auftrage: gez. Frh. *von Stein.*

Aufzucht von Schweinen. Der D. P.-V. hat an den Herrn Präsidenten des Kriegsernährungsamtes den Reisebericht des Herrn *Zier*, Direktor des Obstmustergartens in Zerbst, über zweckmäßige und erfolgreiche Art der Aufzucht von Schweinen bis zu einem Gewicht von 100 Pfund auf Abladestellen der Hausabfälle und des Straßenmülls zur Kenntnisnahme und Benutzung der darin enthaltenen Anweisungen, wie sie in Dänemark seit langen Jahren erfolgreich ausgeführt worden sind, überreicht. Die Mitglieder des D. P.-V. finden diesen Bericht in den Heften 10, 11 und 12 der D. O.-Z. dieses Jahres veröffentlicht. Eine Anzahl Sonderdrucke des Reiseberichts über Obst- und Gemüsebau in Dänemark und Schweden stehen den Mitgliedern, soweit der Vorrat reicht, zur Verfügung. 8149

Weihnachtsgaben für die Mitglieder des D. P.-V. im Felde. Wir bitten unsere Mitglieder, auch in diesem Jahre dem D. P.-V. mit Geld oder anderen geeigneten Gaben helfen zu wollen unseren Mitgliedern im Felde Weihnachtskisten schicken zu können, wie dies in den vorangegangenen Jahren geschehen ist. Es sind bis jetzt etwa 1350 Kisten ins Feld geschickt worden;

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach" und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

dazu kommt die Kriegsarbeit des D. P.-V., durch die unsere Verwundeten in Kriegs- und Feldlazaretten mit außerordentlich großen Mengen — allein im Jahre 1914 1650 Kisten haltbarer, wohlschmeckender, reiner Obstdauererzeugnisse, Obstmus usw., erquickt werden konnten. 8483

Kriegsarbeit des D. P.-V. Für die Herstellung von reinen, wohlschmeckenden und haltbaren Obstdauererzeugnissen, die schon unmittelbar nach Anfang des Krieges in der Fabrik von *Mors u. Co.* in Allendorf a. d. Werra begonnen und seitdem fortgesetzt worden ist, bitten wir die Mitglieder des D. P.-V. auch in diesem Jahre um ihre Unterstützung, entweder durch kostenlose Zusendung von Obst aller Art — auch gutes, haltbares Fallobst — oder durch Geld. Es ist durch die Hilfe unserer Mitglieder möglich gewesen, daß in beiden vorangegangenen Jahren sehr große Mengen Obstdauererzeugnisse von der Firma *Mors* in uneigennützigster Weise für den D. P.-V. hergestellt werden konnten, die sämtlich an Verwundetenlazarette kostenlos abgegeben worden sind. Wir haben darüber in der D. O.-Z. ausführlich berichtet und wir werden nach Beendigung der diesjährigen Arbeit einen weiteren Bericht folgen lassen. Es sind dem D. P.-V. unendlich viele Dankschreiben von Generalärzten, Heeresverwaltung, verschiedenen Kommandostellen, Feld- und Reserve-Lazaretten und auch von vielen Ärzten und Verwundeten zugegangen; aber auch die Mitglieder des D. P.-V. sind durch etwa 2000 Sendungen von Fruchtmus und anderen Obstdauererzeugnissen bedacht worden und haben ihre Freude und ihren Dank dafür in überaus zahlreichen Briefen kundgegeben. Der Inhalt dieser Briefe wird nach Eintritt des Friedens zusammengestellt und veröffentlicht werden.

Besondere Frachtbriefe, um freiwillige Gaben frachtfrei nach Allendorf zu schicken, werden für diesen Zweck gern allen zugeschickt, die unsere Arbeit unterstützen wollen. Wir wissen, daß die Mitglieder des D. P.-V. auch von anderen Seiten viel in Anspruch genommen werden, um die Sorgen und die Not, die durch den Krieg herbeigeführt sind, zu mildern. Wir wissen aber auch, daß unsere Mitglieder trotzdem gern, jeder nach seinen Kräften, weiter zu hlefen bereit sind und wir hoffen, daß unsere Bitte keine vergebliche sein wird. 8315

Die in Heft 12 der D. O.-Z. 1916 veröffentlichten zehn Gebote über die häusliche Obstverwertung zur Kriegszeit mit Angaben über die Verwendung von Benzoesäure, Ameisensäure zur Frischerhaltung von Marmeladen, Säften u. a. m. und von Saccharin an Stelle von Zucker werden auf Wunsch kostenlos zugeschickt.

Ferner werden, so weit Vorrat reicht, kostenlos abgegeben:

Sonderdrucke mit Ratschlägen über die beste Verwendung von Kali für Obstbäume. *Huber*-Oberzwehren: Das Kali und die hauptsächlichsten Kunstdüngemittel und deren Anwendung. *Lierke*-Berlin: Das Kali und andere künstliche Düngemittel für den Obstbau. Über das Mischen mit Kalkstickstoff. Über die Düngung der Obstbäume mit Kali. *Schneider*-Leipzig: Wert und Bedeutung der Kalisalze als Obstbaumdünger. Die einfachste Einrichtung zur Fruchtsaft- und Marmeladen bereitung. 8319

Saccharin von 450fachem Süßwert, 20 g = 9 Kilo Zucker, zum Selbstkostenpreis von 5 g = 1.35 Mk., 10 g = 2.45 Mk., 20 g = 4.65 Mk., gegen Einsendung des Betrages (bei Nachnahmesendungen 10 Pfg. mehr) ist von dem Geschäftsamt des D. P.-V. zu beziehen. 8385

Benzoesaures Natron zum Selbstkostenpreis von 50 Pfg. einschl. Porto für eine Rolle von zehn Tabletten, eine Tablette für je ein Kilo Obstsaft oder Fruchtmus (Marmelade) ausreichend, jede weitere Rolle 25 Pfg., ist von dem Geschäftsamt des D. P.-V. zu beziehen. 8316

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: L o r g u s.

Der Suislepper-Apfel.*)

Von Garteninspektor *Fr. Winkler* in *Heidelberg.*

Von all den vielen in den baltischen Provinzen vorhandenen Sommerapfelgattungen ist der *Suislepper* entschieden die wertvollste und verbreitetste. Pfropfreiser sind durch meine Vermittlung vor mehreren Jahren im Auftrage des Präsidenten des Estländischen Gartenbauvereins, Hofmeister Baron *A. von Knorring*, an die Firma *L. Späth*, Baumschulenweg bei Berlin, übersandt worden. Die Firma *L. Späth* führt nun seit einigen Jahren diesen vorzüglichen Sommerapfel in ihrem Katalog. Über die Geschichte und die Vorzüge dieses Apfels mögen folgende Mitteilungen die nötigen Aufschlüsse geben.

Über die Herkunft dieses Apfels herrscht auch in den Ostseeprovinzen keine volle Klarheit. Est- und Livland glauben beide, daß die Sorte ihrer engeren Heimat entstamme. In Estland ist der Baum seit alter Zeit als „*Weißensteiner**) *Rotstrahliger*" bekannt und hochgeschätzt; die Frucht wird daher dort allgemein kurz „*Rotstrahl*", der Baum „*Rotstrahliger*" genannt. Livland dagegen nennt den Apfel *Suislepper*, nach dem Gute Suislepp bei Fellin. Seit dem Jahre 1908 ist der letztere Name allgemein von den baltischen Obstzüchtern und Baumschulenbesitzern angenommen und festgelegt worden. Seines ganz besonderen Wohlgeschmacks wegen und seiner außerordentlich schönen Färbung, sowie seiner

*) Nach der Kreisstadt W e i ß e n s t e i n in Estland, wo er besonders gut gedeiht und viel angepflanzt ist, so benannt.

*) Siehe auch Pom. Mon. 1877, S. 33; D. O.-Z 1908, S. 205; 1910, S. 134, mit farb. Abb.; 1912, S. 130.

für eine Sommerapfelgattung seltenen Haltbarkeit wegen verdient der *Suislepper* seine hohe Wertschätzung als Tafel- und Handelsfrucht durchaus. Er ist ohne Zweifel der beliebteste und wertvollste Sommer- und Herbstapfel dieser an guten Lokalsorten so reichen Gegenden. Der Apfel, der als Tafelfrucht ersten Ranges bezeichnet werden kann, ist mittelgroß bis groß, fast rund; die Frucht verjüngt sich gegen den Kelch zu nur mäßig, sie erhält durch einige nur unbedeutend hervortretende Rippen zuweilen eine etwas kantige, kalvillartige Form. Das Fleisch ist locker und saftig, häufig stark rosarot gestreift und geflammt und von aromatischem, weinsäuerlichem Geschmack. Reifezeit Mitte August bis September. Die Schale des Apfels hat eine prachtvoll rosenrote, teils getupfte, teils geflammte und gefleckte Färbung. Es ist mir kein Apfel bekannt, welcher dem *Suislepper* in Bezug auf die prächtige Färbung gleichkäme. Der Apfel ist wiederholt gemalt worden, die wunderbare Farbe und Zeichnung hat noch kein Maler befriedigend festhalten können. Alle vorhandenen farbigen Abbildungen sind unzutreffend. Es gibt in den baltischen Provinzen eine mehr hellrosenrote, weißgrundfarbige und eine intensiv rosenrote, grünlichweißgrundfarbige Spielart; beide sind gleich wertvoll. Am schmackhaftesten ist die Frucht, nachdem sie vier bis sechs Wochen gelagert hat. Bei zweckentsprechender Aufbewahrung behält der Apfel bis in den Oktober und November hinein seinen ihm eigenen Wohlgeschmack.

Der Baum bildet in der Jugend regelmäßige runde Kronen, die recht licht, bald in die Breite gehen. Charakteristisch für den *Suislepper* ist, daß sich die Äste nicht stark verzweigen, da durch die Brüchigkeit des Holzes leicht Bruchschäden hervorgerufen werden. Ebenso charakteristisch für diese Sorte ist das breitrunde, sehr stark gezahnte Blatt. Leider ist der Baum, namentlich in geringerem Boden, für Krebs sehr empfänglich, was aber kein Hindernis war, daß die Sorte in Tausenden und Abertausenden von Bäumen in den Ostseeprovinzen verbreitet wurde. Es ist ein Apfel, den jung und alt genau kennt und schätzt. Der Baum ist ziemlich fruchtbar und wie der *Weiße Klarapfel* vollkommen winterhart. Er ist ein eben so guter Tafel- als auch Wirtschaftsapfel, kurzum der beste Apfel des Baltikums.

Wie mir die Firma *L. Späth* schreibt, haben die im Jahre 1910/1911 übersandten Edelreiser 1914 an dreijährigen Pyramiden auf *Doucin* in der Baumschule eine Anzahl mittelgroßer, wohlschmeckender, doch nicht so schön wie im Heimatlande geröteter, sondern meist nur wenig rotgestreifter Früchte gebracht. Die schöne Färbung scheint von dem Seeklima der Ostseeprovinzen abzuhängen, denn auch aus anderen Gegenden Deutschlands wurden wenig gerötete Früchte eingesandt.

In der Tat scheint die wunderbare Färbung wie sie z. B. der *Suislepper*, der *Livländische Champagnerapfel* und der *Schwedische Rosenhäger* in den Ostseeprovinzen annehmen, durch das Klima bedingt zu sein. Am Ende ist aber doch der Geschmack die Hauptsache. Die Versuche, den *Suislepper* bei uns auszuprobieren bzw. einzuführen, sollten daher fortgesetzt werden; gelingt es, den Apfel bei uns einzuführen, so würde unser deutsches Apfelsortiment jedenfalls um einen ausgezeichneten Sommer- und Herbstapfel bereichert werden. 8477

Der Aprikosenbaum.

Von Kreisobstbauinspektor *Mazarin* in *Worms.*

Der Aprikosenbaum gedeiht am besten in warmer, geschützter Lage und bestem Weinklima, insbesondere überall da, wo Höhenzüge oder Gebirge von Ost nach Südwest ziehend die kalten Nordostwinde abhalten. Wo heftige Winde keinen Zutritt haben, wo durch Einwirkung von Wasserflächen, Flüsse und Bäche, eine gewisse gleichmäßige Luft herrscht, die insbesondere während der Blüte diese nicht verdorren lassen.

Die größten und ertragreichsten Aprikosenanlagen befinden sich alle in geschützten Flußtalkesseln oder den angrenzenden Hängen. Sanft ansteigendes Gelände, wenn auch steiniger Boden, sowie sandiger Lehm, sagt dem Baum am meisten zu.

Am besten eignen sich in Deutschland niedere Halbstämme, damit sie leichter windgeschützt werden können.

Als Unterlage sind Sämlinge von Bäumen mit süßem Kern zu nehmen. Auf frühzeitigen Triebabschluß ist hierbei zu achten. Auch Zwetschen sind als Unterlage brauchbar und auf *St. Julienpflaume* gibt es glatte Stämme, frühen Ertrag, aber Bäume von kurzer Lebensdauer.

Als passende Sorten sind in Deutschland angepflanzt: a) *Ungarische* = (*Esperen* = *Große frühe*); b) *Holländische* = (*Breda* = *Mandelaprikose*, = *Rotterdammer*); c) *Liabaud*; d) *Luizet* = (*Suchet*); e) *Camper späte* = *Moorpark*; f) *Nancy* = *Große Zucker* = *Württemberg*; g) *Ambrosia*; h) *Versailles*; i) *Jony*; k) *Schafnase*. Je nach Lage und Verbrauchsart ist eine die bessere Sorte. Die Bäume werden auf 6 Meter Entfernung gepflanzt, man soll in günstiger Lage aber 9 Meter nehmen. Der Ertrag ist in Rheinhessen im Durchschnitt 4 Kilo, einzelne Bäume tragen 50 Kilo bis 150 Kilo.

Die Aprikosen sollten in den Gegenden am Rhein, am Main, in der Pfalz, in Lothringen und Elsaß noch mehr zur Anpflanzung gelangen, insbesondere aber in den geschützten Gärten. Denn viele tausende Doppelzentner (25 000 Aprikosen und Pfirsiche) werden nach Deutschland eingeführt. Auch in Deutschland gibt es Gemeinden, die für 40 000 Mk. Aprikosen ernten.

Die großen goldgelben, oft rot punktierten oder rotbackigen Früchte haben meist rötliches Fleisch, von gutem gewürzigem Geschmack. Die Früchte eignen sich für Frischgenuß und für den Versand, werden zu Kompott, Mus, Marmeladen verarbeitet, ergeben gedörrt ein gutes Produkt von hohem Werte. 8107

Vergrößerter Anbau von Steinobstsorten.

Von Hofgärtner *F. Wildner* in *Waldenburg i. S.*

Der Deutsche Pomologen-Verein hat sich zur neuen Aufgabe gestellt den Steinobstbau zu verbessern und zu vergrößern, wozu man ihm nur Glück wünschen kann.

Gedenkt man des Nährwertes besonders des getrockneten Steinobstes, seiner vielseitigen Verwendbarkeit, so ist die Anregung von weitgehendster Bedeutung. Was kann uns bei der jahrelang dauernden Fettnot am besten helfen als reichlich Steinobst. Erwachsene wie Kinder essen zu Brot und Kartoffeln von den Früchten am liebsten Pflaumen-Dauererzeugnisse.

Es möchte aber auch dafür Sorge getragen werden, daß der Bedarf der Industrie künftig mehr denn je gedeckt wird, damit auch im freien Handel die Steinobsterzeugnisse sich auf mäßiger Preishöhe bewegen.

Unterziehen wir unsere Obstpflanzungen einer genauen Betrachtung, so darf man sagen, daß dem Volksbedürfnis nicht genügend Rechnung getragen ist. Im besonderen ist es mit Pflaumen der Fall. Hauszwetschen und Hauszwetschen, viel selbstgezogene Bäume, Früchte klein, rot und oft in mittleren Lagen von 250 bis 350 ü. NN nicht richtig ausreifend. Dagegen findet man Frühzwetschen, Reineclauden und bessere Pflaumen nur vereinzelt als Leckerbissen. Daß es auch auswärts hierin mangelt, zeigen unsere Märkte, wo Frühzwetschen, Mirabellen, Reineclauden sehr wenig angeboten werden. Die hiesigen Anbauversuche mit *Langenheimer* und *Zimmers Frühzwetsche*, *Mirabelle von Flotow*, *Große grüne Reineclaude* und anderen ergaben schönsten Erfolg und erzeugen den doppelten und dreifachen Wert als die kleine Hauszwetsche.

Die Gründe dafür, daß die edlen Sorten keine bessere Verbreitung fanden, mögen darin zu suchen sein, daß viele den Einkauf von Bäumen scheuen und immer wieder von neuem selbstgezogene Ausläufer ansetzen, und daß den Landleuten das Abbacken der Hauszwetschen zu sehr in Fleisch und Blut übergegangen ist. Es scheint aber auch an der Erkenntnis zu fehlen, daß Frühzwetschen größer und besser zu verwerten sind als die sauren Hauszwetschen.

Hier dürfte wohl auch der Hebel zur Verbesserung anzusetzen sein. Wird schn ll und energisch zugegriffen, um so früher der Erfolg, und der tut not. 8298

Beschlagnahme von Obst.

Es sind uns — und nicht nur in den letzten Wochen — viele Urteile über verfehlte Verordnungen und Maßnahmen bei Beschlagnahme und Höchstpreisen des Obstes zugegangen, und zwar nicht etwa nur von Obstzüchtern und Landwirten, sondern auch von Obsthändlern, Obstverwertungsfabriken und aus Kreisen der Bevölkerung, denen es an frischem Obst zum Essen und für die fabrikmäßige und auch häusliche Obstverwertung ganz oder zu erschwingbaren Preisen mangelte. Wir müssen davon Abstand nehmen diese Urteile zu veröffentlichen, weil sie doch leider nichts mehr an den bisherigen Verordnungen der maßgebenden Reichs- oder bundesstaatlichen Behörden zu bessern vermögen und weil sie nur dazu dienen würden die Stimmung in den betreffenden Kreisen zu verschärfen. Am erregtesten ist man darüber, weil ein Teil der in die wirtschaftlichen Verhältnisse und auch in die Ernährung der beteiligten Kreise eingreifenden Verordnungen von einem Tage zum andern erlassen und wieder aufgehoben worden sind, wie dies z. B. bei der Beschlagnahme der Zwetschenernte der Fall gewesen ist. Auch die Verordnung über die Beschlagnahme der Äpfel, welche verschiedenartige Auslegungen und dem entsprechende Behandlung seitens örtlicher Behörden zuzulassen im Stande war, hat berechtigte Erregung verursacht. Wie durfte man z. B. als das maßgebende Merkmal für die von der Beschlagnahme n a c h t r ä g l i c h freigegebenen Tafeläpfel, gepflückte, sortierte und in festen Gefäßen verpackte Äpfel bezeichnen. Man braucht doch in der Tat weder Obstzüchter noch Obsthändler zu sein, um zu wissen, mit welcher Leichtigkeit Äpfel jeder Art, die in Waggonladungen oder in anderer Versandart befördert worden sind, in feste Körbe oder Kisten hineingelegt werden können, um dadurch im Sinne der Verordnung zu Tafelobst sich gestalten zu lassen. Auf diese Weise können selbst Most- und Musäpfel im Sinne der Verordnung als Tafeläpfel verkauft und dementsprechende Preise gefordert werden. Feste Gefäße, das sind Kisten und Körbe, sind in genügenden Mengen auch nicht vorhanden und auch jetzt nicht schnell herzustellen. Es fehlt ferner für die Verpackung an Holzwolle und Papier, aber vor allem an den für die zeitraubende Arbeit notwendigen eingearbeiteten Leuten.

Bei der Kartoffel-, Runkel- und Zuckerrübenernte, Beackerung und Saatbestellung fehlt es sehr an Arbeitern; woher können sie für die Obstverpackung gewonnen werden? Bei kleinen Lieferungen mag man sich wohl helfen können, aber dort, wo es sich täglich um Hunderte von Zentnern handelt, ist es unmöglich. Man bedenke doch, daß durch derartige kostspielige Auslagen das Obst wiederum verteuert wird. Nicht minder erregt sind die Kreise der Obsthändler darüber, daß anerkannt gewissenhafte und zuverlässige Männer unter ihnen zugunsten weniger von der Reichsstelle für Obst und Gemüse bestimmter mit dem Aufkaufen betrauter Personen jetzt von dem Obsthandel ausgeschlossen werden, den sie seit langen Jahren zur vollen Befriedigung ihrer Obstverkäufer und Obstkäufer ausgeübt hatten. Diese zuverlässigen, mit der Eigenart des Geschäftes eingehend vertrauten Obsthändler befürchten mit Recht, daß die neuerdings hierfür bestimmten Personen, die wenigstens zum Teil bis jetzt von der Eigenart des Obsthandels und besonders des Obsthandels in Böhmen, in der Schweiz, Holland usw. keine Erfahrung besitzen, das Geschäft sehr zum Schaden des Ausfalles und der Preise der Lieferung auch für spätere Zeiten verderben werden. 8509 *L.*

Versammlung der württembergischen Obstgroßhändler.

Von Herrn *Robert Hallmayer* in Stuttgart erhalten wir den folgenden Bericht:

Die vielen und sich überhastenden Verordnungen über die Beschlagnahme des Obstes haben im Verkehr mit Obst eine große Verwirrung angerichtet.

Um über die Unklarheiten der Verordnungen aufzuklären und über Maßnahmen zur Abhilfe von Unerträglichkeiten zu beraten, hatten Vertreter des württembergischen Obsthandels, und zwar Vertreter des Stuttgarter Obsthandels, die Obsthändler ganz Württembergs auf vergangenen Sonntag nachmittag in den Charlottenhof zu Stuttgart zu einer Versammlung einberufen. Der Einladung hatten viele Händler und Händlerinnen Folge geleistet.

Es wurden zunächst Wahlen vorgenommen. Es wurden als Vorsitzender der Versammlung *Robert Hallmayer* (Stuttgart), als stellvertretender Vorsitzender *Ruckle* (Stuttgart) und als Schriftführer Buchhalter *Barth* (Stuttgart) gewählt. Sodann wurde in die Tagesordnung eingetreten. *Robert Hallmayer* erstattete zunächst den Bericht über die diesjährige Lage des Obst-Großhandels in Deutschland.

Der Vortragende führte folgendes aus (wir geben den Vortrag, da derselbe von allgemeinem Interesse ist, im Nachstehenden wörtlich wieder):

Aus dem Ihnen beim Eintritt übergebenen ersten Vorbericht für den Äpfelmarkt 1916 ist aus dem ersten Satz ersichtlich, daß es im Herbst 1915 dem Freihandel gelang, den Märkten, insbesondere dem größten Mostäpfelmarkt Stuttgart Nordbahnhof so große Mengen Äpfel von Deutschland und dem Ausland zuzuführen, daß trotz des Kriegsjahres und der sonstigen Knappheit an Lebensmitteln die Äpfelmarktpreise so niedrig waren, wie sie in Friedenszeiten beim Obsthandel bisher selten vorgekommen sind.

Dieser Freihandel wurde in der Hauptsache durch Obstgroßhändler ausgeführt. Man sollte meinen, daß in dankbarer Anerkennung dieser Tatsache im Jahre 1916 auch der Obsthandel den Obstgroßhändlern oder Kommissionären wieder freigegeben würde. Aber leider sollte es anders kommen. Während im Jahre 1915 die Zentraleinkaufsgesellschaft Berlin, Abt. Fruchthandel, nur die Ausfuhr des belgischen Obstes in der Hand behielt und die anfangs beabsichtigte ausschließliche Ausfuhr aus der Schweiz nach kleineren Versuchen wieder aufgab, hat sich dieses Jahr die Marktlage für den Obsthandel in Deutschland ganz bedeutend verändert.

Die erste Besprechung, die für die Obstgroßhändler in dieser Beziehung in Betracht kam, d. h. zu der sie eingeladen wurden, ging von der Reichsstelle für Gemüse und Obst Berlin aus, die am 8. Juni vormittags 11 Uhr in Berlin im Reichsamt des Innern, Wilhelmstr. 74, tagte. Bei dieser Versammlung waren etwa 60 größere Obsthandelsfirmen aus dem Deutschen Reich vertreten.

Obgleich in der Einladung ausdrücklich betont wurde, daß es sich nur um eine Besprechung über die Einfuhr von Obst und Gemüse vom Ausland handle, war der Hauptzweck dieser Versammlung die Gründung einer G. m. b. H.

Es dürfte Sie interessieren, daß bei dieser Versammlung, zu der je ein Vertreter einer Firma geladen wurde, außer mir noch sieben Vertreter der Obst-Ein- und Verkaufsgesellschaft *Friz, Steiger & Co.* aus Stuttgart anwesend waren:

1. *Wilh. Dipper*, Teilhaber der Firma *Wilh. Dipper & Co.*, Obst-, Südfrüchte- und Landesprodukten-Großhandlung.
2. *Wilhelm Klemm*, Besitzer einer Gemüsegärtnerei in Gablenberg (eine Firma, die erst seit dem Jahre 1915 als Obsthandlung im Stuttgarter Adreßbuch eingetragen ist).
3. *Karl Molt*, Kaufmann, Mostobst-Großhandlung in Untertürkheim.
4. *Siegfried Schwarzschild*, zurzeit Angestellter der Obstzentrale in Brüssel.
5. *Heinrich Schwarzschild*, beide Herren Teilhaber der Firma *Daniel Schwarzschild*, Altmetall-Handlung in Stuttgart.
6. *Ludwig Steiger*, Inh. einer Eier- und Obsthandlung, Hasenbergstr., Stuttgart.
7. *Jakob Weil*, Teilh. der Firma *Israel & Weil*, Schneiderartikel en gros, Hospitalstr., Stuttgart. Diese Firma ist weder im Stuttgarter Adreßbuch noch im Handelsregister als Obsthandlung angeführt und eingetragen.

Da laut Bundesratsbeschluß zu dem Obsthandel nur solche Firmen zugelassen werden sollen, die vor Kriegsausbruch 1. August 1914 das betreffende Gewerbe gewerbsmäßig betrieben haben, so sah ich mich genötigt, im Verlaufe dieser Versammlung in Berlin dagegen Einspruch zu erheben, daß die Obst-Ein- und Verkaufsgesellschaft *Friz, Steiger & Co.*, die erst am 21. August 1915 im Handelsregister eingetragen ist, daß solche unter dieser Firma an der Beteiligung der Reichsstelle für Gemüse und Obst teilnehmen darf.

Im Verlauf der weiteren Unterhandlungen zeigte sich, daß die anwesenden Herren sich in der Hauptsache getrennt mit je 100 000 Mk. Kapitaleinlage beteiligen wollten, wozu auch die Firma *Josef Eulau*, Frankfurt a. M., Getreidehandlung, gehört.

Es hätte also nicht viel gefehlt, so wäre der gesamte deutsche und ausländische Obsthandel in der Hauptsache in die Hände von sieben Schwaben gekommen. Die Vorbesprechungen mit den Vertretern der Regierung von dieser Versammlung schienen hierzu schon in bedeutendem Maßstabe gediehen zu sein.

Eine Hauptgruppe der Versammlung, die nachher in einer besonderen Versammlung tagte, verlangte jedoch, daß für die Zusammensetzung der Reichsanteile für Gemüse und Obst in eine G. m. b. H. in erster Linie nur die bedeutendsten Südfrüchte-, Obst- und Gemüse-Großhandelsfirmen genommen werden, wozu in erster Linie Hamburger, Bremer, Berliner und Münchner Groß-Importeure zählten. Dies ist ungefähr die erste wichtigste Maßnahme auf dem Gebiete des Obstgroßhandels für das Jahr 1916.

In einer Reihe weiterer Besprechungen, die in Berlin stattfanden, wurde die Geschäftseinteilung in verschiedene Kriegsgesellschaften entschieden.

Die Angebote und Aufkäufe für die Kriegsernährungsgesellschaften waren zu gering, weshalb die Reichsstelle für Gemüse und Obst eine Anzahl (etwa 500) Händler aus ganz Deutschland telegraphisch nach Berlin einladen ließ, und zwar auf Freitag den 15. September abends 6 Uhr im Restaurant Rheingold, Kaisersaal, Berlin. Bei dieser Versammlung waren auch zwei Vertreter (Offiziere) des Kriegsministeriums Berlin anwesend. Der Vorsitzende teilte mit, daß voraussichtlich heute noch die Beschlagnahme sämtlicher Äpfel, Pflaumen und Zwetschen im Deutschen Reich durch das Kriegsministerium bzw. die stellv. Generalkommandos erfolgen werde. Es handle sich darum, sofort den Aufkauf und die Lieferung zu organisieren, welche ausschließlich der Obsthandel übernehmen sollte.

In der darauf erfolgten Debatte wurde hauptsächlich über die Höhe der Höchstpreise der Aufkäufer- und Unterhändlerprovision gesprochen sowie die Frage gestellt, ob auch alle Äpfel und bessere Pflaumen und Zwetschen beschlagnahmt werden sollen. Der Referent teilte mit, daß alles beschlagnahmt wird und über die bessere Qualität, namentlich die Tafeläpfel, später weitere Bestimmungen bekannt gegeben werden.

Als einer der letzten Redner erlaubte ich mir, darauf hinzuweisen, daß die Beschlagnahme, wenn solche beschlossen werden sollte, von außerordentlicher Wirkung für die deutschen Obstzüchter sowie für den deutschen Obsthandel sei. Es müsse zugegeben werden, daß etwas in der Versorgung mit Rohprodukten für die Marmelade- und Konservenfabriken geschehen müsse. Vielleicht genüge hierzu eine zeitweilige Beschlag nahme, die dann in Bälde wieder aufgehoben werden könne. Die Beschlagnahme selbst sei ein zweischneidiges Schwert, denn wenn es den anwesenden Obsthändlern nicht gelingt, möglichst rasch die geernteten Früchte aufzukaufen und zu verladen, um solche an die verschiedenen Fabriken abzuliefern, und andererseits diese Fabriken nicht in der Lage sind, die großen Quantitäten, die ihnen jedenfalls zugeführt werden würden, rechtzeitig zu verarbeiten, so werden große Mengen Obst durch Verderb verloren gehen. Der Referent, Herr Dr. *Hartwig*, erwiderte darauf, daß es ihn freue, daß ich zugebe, daß eine vorläufige Beschlagnahme notwendig sei, um mehr Rohmaterialien für die Fabrikation von Marmelade usw. zu erreichen. Andererseits könne er mitteilen, daß die Marmeladefabriken im Stande seien, täglich 1000 Waggon Rohmaterialien zu verarbeiten.

Über das nächste Resultat der schon den andern Tag erfolgten Beschlagnahme ist es interessant, einiges aus einer Fachzeitschrift zu hören, die wie folgt berichtet: (Siehe Der Früchtehandel vom 23. Sept., S. 2).

Der Handel im Deutschen Reich soll also ausschließlich durch Aufkäufer, und zwar durch Obsthändler, die mit Ausweiskarten vom Kriegsernährungsamt versehen sind, erfolgen. Wie rasch die Marmeladefabriken diese Tätigkeit erreichten, geht aus den neuesten Pressenotizen hervor. Während am 29. September im Reichs-Gemüse- und Obstmarkt, Amtsblatt, noch wie folgt geschrieben wird:

> Die Beschlagnahme der Pflaumen und Äpfel hat bislang nicht zu dem gewünschten Erfolg geführt, so daß die beabsichtigte baldige Aufhebung der Anordnung nicht möglich ist. Der Grund ist der, daß in einer Reihe von Bezirken die Ware zurückgehalten wird, und die Anlieferung an die mit der Verfügung über das beschlagnahmte Obst beauftragte Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmelade zögernd erfolgt. Da auch der festgesetzte verhältnismäßig hohe Preis nicht dazu geführt hat, die Anlieferung zu beschleunigen, wird erwogen, die Höchstpreise für Pflaumen in nächster Zeit erheblich herabzusetzen"

wird bereits am 30. September, also einen Tag nachher, in der Württemberger Zeitung bekannt gegeben: (Siehe Württemberger Zeitung vom 30. Sept. Nr. 229).

Dies dürfte in der Hauptsache die heutige Marktlage über den Obsthandel im Deutschen Reich sein.

Die weiteren Maßnahmen im Reich hängen in der Hauptsache auch mit der Marktlage in Württemberg zusammen, die ich in meinem nächsten Referat mitteilen werde.

Über den Handel mit dem Ausland schreibt mir die Reichsstelle für Gemüse und Obst am 28. Sept., daß laut Verordnung vom 13. September 1916 die Einfuhr aller Sorten Obst, Südfrüchte und Gemüse der Reichsstelle für Gemüse und Obst vorbehalten sei.

Es kann also niemand im Ausland Früchte aufkaufen, weil man sonst Gefahr läuft, daß solche an den Grenzstationen für die Reichsstelle für Gemüse und Obst beschlagnahmt werden.

Nach diesem Bericht teilte *C. Barth* das Wichtigste aus der Besprechung im Vortragssaale der K. Zentralstelle am 2. Aug. 1916 über den Mostobst-Großhandel und die Möglichkeit eines Zusammenschlusses der Obstgroßhändler mit und anschließend gab *Robert Hallmayer* Bericht über die Besprechung des Mostobst-Großhandels im Sitzungssaal der Zentralstelle für Gewerbe und Handel am 28. August 1916, zu der die in der Versammlung vom 22. August bestimmten Ausschußmitglieder geladen worden waren. Die Mitteilungen lauteten:

Ich wurde mit Brief vom 25. August d. J. zu einer Sitzung auf Montag den 28. August nachmittags 2½ Uhr in den Sitzungssaal der Zentralstelle für Gewerbe und Handel, Stuttgart, im Landesgewerbemuseum, eingeladen. Die Sitzung fand statt unter dem Vorsitz des Herrn Regierungsrats *Schüle* mit mehreren Regierungsvertretern.

Herr Regierungsrat *Schüle* teilte mit, daß er im Gegensatz zu seiner früheren Äußerung in der Versammlung einen Groß-Verband unter den Obsthändlern zu gründen, jetzt nur noch einen kleinen Verband gründen wolle. Man möge sich hierüber aussprechen. Die übrigen Redner bewegten sich in ihren Äußerungen auf allgemeinem Gebiet, welches zur Sache nicht gehört, weshalb die Sitzung in Bälde geschlossen wurde mit dem Anfügen, daß diejenigen Herren, welche zum engeren

Verband gehören, später Einladungen erhalten werden.

Im Anschluß an diese Mitteilungen erstattete *Rob. Hallmayer* (Stuttgart) einen Bericht über die voraussichtliche Marktlage des Obst-Großhandels in Württemberg im Herbst 1916.

Er führte darin folgendes aus:

Die Beschlagnahme der Äpfel, Pflaumen und Zwetschen durch die Militärverwaltung vom 16. Sept. sollte sich ursprünglich über das ganze Deutsche Reich erstrecken. Aber bald rief die Sorge einzelner Bundesstaaten um ihre Eigenrechte einen kleinen Krieg hervor im großen Weltkrieg.

Einzelne Bundesstaaten, insbesondere Baden, Bayern, Hessen und Württemberg haben schon vor der Beschlagnahme durch die Militärverwaltung ihre Grenzen durch Ausfuhrverbote usw. zu schützen gesucht. Dies mag vielleicht auch der Hauptgrund sein, warum vom Kriegsernährungsamt die Militärverwaltung gebeten wurde, sämtliche genannten Früchte zu beschlagnahmen.

Während die Badische Regierung sofort nach Bekanntwerden der Beschlagnahme vom 16. September in Norddeutschland die Beschlagnahme für Äpfel, Pflaumen und Zwetschen veröffentlichte, die inzwischen teilweise wieder aufgehoben ist, ist die Bayrische Regierung nicht sofort gefolgt. Württemberg folgte erst am 23. September mit Einschränkungen.

Im allgemeinen hat sich durch die militärische Beschlagnahme in Württemberg nur sehr wenig geändert. Denn schon vorher waren Bestimmungen erlassen worden, wonach der Obsthandel nur von Firmen geführt werden darf, die schon vor dem Jahr 1914 den Obsthandel betrieben haben, und eine eigene Genehmigung hierzu besitzen. Außerdem wurden Vermittler aufgestellt, die für die gewerblichen Verarbeiter aufkaufen sollen, während die Obstgroßhändler an gewerbliche Verarbeiter nicht liefern dürfen. Derartige Genehmigungen scheinen nur wenig ausgegeben worden zu sein.

Es ist deshalb bei vielen Obsthändlern in Württemberg eine Unsicherheit in ihrem Handel in diesem Jahr eingetreten.

Hierüber soweit wie möglich Aufschlüsse zu geben und Anträge zu stellen, ist der Zweck der heutigen Versammlung.

Tatsache ist, daß in früheren Jahren, in denen in Deutschland und den Nachbarstaaten eine Mißernte in Äpfeln vorlag, ausschließlich der Obsthandel dafür sorgte, daß hinreichende Mengen zu billigen Preisen aus teilweise sehr entfernten Gegenden vom Ausland auf die deutschen Märkte gebracht wurden, und dabei durch das große Risiko, das solche Einfuhr erforderte, oft mit erheblichen Verlusten arbeiten mußten.

Ich glaube deshalb, daß die Obsthändler Württembergs, soweit sie den Obsthandel gewerbsmäßig betreiben, sich ein volles Anrecht darauf erworben haben, daß auch in Württemberg dieses Jahr der Obsthandel ausschließlich durch die Obsthändler unter Kontrolle der Regierung ausgeübt werden darf.

Es ließe sich dies leicht erreichen auf dem bereits schon teilweise beschrittenen Weg, indem die Hauptorganisation einer Vereinigung der größten Obsthändler in die Hand gegeben wird, die dann die übrigen Obsthändler in Stadt und Land teilweise als Unterkäufer für den Einkauf und die Verladung direkt beim kleinen Produzenten beauftragen und die übrigen Obsthändler die einzelnen Märkte im kleinen und den en gros Verkauf versorgen.

Kennzeichnend für die augenblickliche Lage ist eine telephonische Unterredung, die Herr *Hallmayer* mit Herrn *Schaal*, dem Sekretär des Württ. Obstbauvereins und der Zentralstelle hatte. Herr *Schaal* äußerte sich dabei wie folgt:

„Ich rate Ihnen dringend, nehmen Sie unbedingt Stellung zu der Sache. So wie es bis jetzt gegangen ist, kann es nicht weitergehen. Überall sind die Bauern erbost über die neuen Verordnungen, weil sie nicht wissen, was sie mit ihren Äpfeln anfangen dürfen. Sie sagen, wenn sie in ein paar Tagen keinen Bescheid hätten, ob sie ihre Tafeläpfel verkaufen dürfen, wie und an wen sie wollen, würden sie alles herunterreißen und zusammenmosten, und wenn der Most zum Fasse herauslaufe.“

Demgemäß wurde dann auch die Aussprache sehr rege. Es wurde geklagt, daß die Händler beim Kauf große Schwierigkeiten hätten. So lange man nicht wisse, wer die Aufkäufer seien und für welche Bezirke sie angestellt seien, könne kaum ein Handel zustande kommen. Auch der Stuttgarter Obermarktmeister *Maußer* sprach von zerfahrenen Verhältnissen in der Obstversorgung. Die Verordnung hätte nach den verschiedenen Obstsorten unterscheiden sollen. Tafelobst sollte unbedingt freigegeben werden. Wenn man den Handel nicht freigebe, laufe man Gefahr, daß gar kein Obst nach Stuttgart komme. Der Vertreter der Heilbronner Bauernvereinigung, *Hartmann*, teilte mit, daß sich die Bauern beklagen, daß sie nicht wissen, wo sie daran sind. Das Tafelobst müsse dem Handel freigegeben werden. Gemeinderat *Krämer* bedauert, daß zu der Versammlung, in der über eine solch wichtige Sache verhandelt werde, kein Vertreter der Landesversorgungsstelle erschienen ist.

Die Aussprache hatte dann auch das Ergebnis, daß eine provisorische Organisation ins Leben gerufen wurde, die ohne jede Verbindlichkeit für die Interessen der Obsthändler arbeiten soll. Als Endergebnis der Versammlung wurde folgende Entschließung einstimmig angenommen:

Beschluß:

Die am 1. Oktober 1916 in dem Blumensaal des Charlottenhofes tagende Versammlung württ. Obsthändler wünscht folgende Entschließung zur Kenntnis der Regierung zu bringen.

Es soll nicht verkannt werden, daß aus den wichtigen Gründen der Volksernährung die in Friedenszeiten bei uns übliche Herstellung von Most eine Beschränkung erfahren muß. Dagegen ist dringend zu verlangen, daß Tafeläpfel von der Beschlagnahme befreit werden, weil die Gefahr vorliegt, daß der Bauer bei

der großen Unsicherheit der sich überhastenden Verordnungen die Tafeläpfel von den Bäumen schüttelt und vermostet, somit sich ohne Not für mehrere Jahre mit Most versorgen wird.

Ferner möge den Obsthändlern Württembergs, soweit sie den Obsthandel gewerbsmäßig bisher betrieben haben, erlaubt werden, daß der Obsthandel in Württemberg auch in diesem Jahr ausschließlich durch sie unter Kontrolle der Regierung betrieben werden darf. Tatsache ist, daß die Obsthändler in früheren Jahren, wo in Deutschland und den Nachbarstaaten eine Mißernte in Äpfeln vorlag, der Obsthandel ausschließlich dafür sorgte, daß hinreichende Mengen zu billigen Preisen aus teilweise sehr entfernten Gegenden vom Ausland auf die deutschen Märkte gebracht wurden und daß er dabei das große Risiko und beträchtliche Einbußen in Kauf nehmen mußte. Diese Obsthändler glauben deshalb, sich auf Berücksichtigung ihrer Wünsche ein volles Anrecht erworben zu haben. 8485

Apfelwein oder Apfelmost.

Für Apfel- oder Birnenwein, der in süßem Zustand Most genannt wird, ist laut Erlaß vom 2. September der Reichsstelle für Gemüse und Obst Berlin ein Verbot der Herstellung bis 16. September 1916 in Gewerbebetrieben erlassen worden. Ausnahmen können von den Landeszentralbehörden zugelassen werden.

Dieses Verbot ist darauf zurück zu führen, daß Falläpfel zu Marmeladezwecken Verwendung finden sollen. Ob diese kurze Zeit genügt, um die Mostbereitung so einzuschränken, daß der Marmelade-, Konserven- und Dörrobstfabrikation genügend Obst zugeführt wird, ist zweifelhaft; denn es werden in diesem Jahr z. B. in Württemberg, falls keine weiteren Beschränkungen eintreten, außerordentlich große Mengen Obstes vermostet werden, so daß damit zu rechnen ist, daß sämtliche Apfelvorräte in Württemberg mit Ausnahme der besseren Tafeläpfel bis etwa Mitte Oktober vermostet werden. Der Grund hierfür ist ein natürlicher, denn in letzter Zeit wurden für 1 Liter Apfelwein 30, 35 und 40 Pfg. bei ganzen Wagenladungen bezahlt und auch zu ähnlichen Preisen von der Schweiz eingeführt.

Bei der voraussichtlich nach Menge und Beschaffenheit geringen Weinernte dieses Jahrganges wird deshalb eine gesteigerte Nachfrage nach Apfelwein oder Apfelmost zu erwarten sein. Es haben alle Küfereien und Apfelweinhandlungen und auch Privatleute und Bauern ihre Vorräte an Apfelwein dem guten Preis zulieb veräußert, wobei als letzter Empfänger meistens die Heeresverwaltung in Betracht kam. Man kann deshalb in diesem Jahr mit noch größerem Recht auf gute Preise für Apfelwein rechnen und mit Rücksicht auf hohe Traubenwein- und Bierpreise mehr anlegen. Es wird und muß aber in Deutschland mit aller Kraft dafür eingetreten werden, daß in diesem Jahr möglichst viel zur Nahrungsmittelversorgung beigetragen wird. Es hilft deshalb kein anderes Mittel als auch die Herstellung von Apfel- und Birnenwein bezw. Most zu beschränken. Ebensogut wie Kartoffeln für Person und Tag auf eineinhalb Pfund eingeschränkt werden, läßt sich auch bei Apfelwein oder Most in Württemberg, wo die meisten gewöhnt sind, ihren Jahresbedarf in ihren eigenen Keller einzulegen, eine bestimmte Menge, etwa zwei Liter für männliche Personen und etwa die Hälfte für Frauen und Kinder von 10 Jahren an täglich bestimmen. Die Feststellung wird ebenso durch Bezugscheine geregelt werden können wie dies bei Kartoffeln der Fall ist. In Betracht kommen würden nur solche Einwohner, die schon im Jahr 1915 gemostet haben. Im übrigen müßte der Handel mit Apfelwein verboten werden und eine Mehrfabrikation dürfte nur auf vorausgehende Bestellung für die Heeresverwaltung eingeräumt werden. Auch für ausländischen Most wäre die Festsetzung eines Höchstpreises von 20 Pfg. für 1 Liter angebracht, damit eine sich auf die bisherigen hohen Apfelmostpreise etwa stützende Spekulation vermieden wird. Bei Gastwirten, die bereits im Jahr 1915 Apfelwein eingelegt haben, könnte der steueramtliche Nachweis über den Ausschank im letzten Jahr zu Grund gelegt werden. 8322

R. Hallmayer, Obstgroßhandlung in *Stuttgart*.

Kleistermarmeladen.

Mit diesem wenig schmeichelhaften Titel bezeichnet Professor *Beythien*, der Vorsteher des chemischen Untersuchungsamtes der Stadt Dresden, eine besondere Art von Marmelade, die wohl dem Krieg ihr Entstehen verdankt. Es wird darüber von Prof. *Beythien* folgendes gesagt:

„Sie bestehen in der Hauptsache aus einem künstlich gefärbten, versüßten und aromatisierten Mehlkleister mit sehr geringen Zusätzen von Fruchtfleisch, manchmal fehlt dies auch ganz. Man sieht, daß diese Marmeladen sehr wenig gemein haben mit den Dingen, die die Hausfrau sonst als Marmelade zu bezeichnen pflegte."

Beythien empfiehlt trotzdem, diese Erzeugnisse unter Marmeladen einzureihen. Das habe seinen Grund darin, daß für die bekannten fünf Marmeladensorten Höchstpreise festgesetzt seien. Würden die Nahrungsmittelchemiker den fraglichen Erzeugnissen den Marmeladecharakter absprechen, dann würden sie dem Publikum unter vielversprechenden Phantasienamen zu erhöhten Preisen angeboten werden können. So seien diese Stoffe Kunstmarmelade, und dürften, wie die Gerichte schon verschiedentlich anerkannt hätten, keinen Hinweis auf irgend eine Fruchtart in ihrem Namensschild führen. 8496 (Aus: Der Früchtehandel.)

Das Haltbarmachen von Gemüse und Obst.

(Bemerkungen zu dem Aufsatze des Oberregierungsrats *Tenge*, Vorsitzenden der „Reichsstelle für Gemüse und Obst" in den Mitteilungen des Kriegsernährungsamtes.)

Von sehr geschätzter Seite wird uns geschrieben:

Nachdem dem deutschen Volke viele schöne Aufsätze des Präsidenten des Kriegsernährungsamts über Ernährungsfragen zuteil geworden sind, folgen ihm seine Mitarbeiter anscheinend jetzt nach. In den Mitteilungen des Kriegsernährungsamts ist in den letzten Tagen ein Aufsatz des Oberregierungsrats *Tenge* veröffentlicht, und da der Präsident erklärt hat, daß ihm jede sachliche Kritik dringend erwünscht sei, so wird auch sein Mitarbeiter gegen eine solche sicher nichts einzuwenden haben. In diesem Aufsatze werden die Gemeinden und Kommunalverbände, vor allem aber die deutschen Hausfrauen in solchem Maße vor dem Selbsteinmachen von Obst und Gemüsen gewarnt und es wird ihnen in solchem Maße graulich gemacht, daß eigentlich im Interesse unseres Vaterlandes keine verständige und gewissenhafte Hausfrau mehr sich mit dieser nach Meinung des Oberregierungsrats so äußerst gefährlichen Sache einlassen sollte. Und das geschieht, nachdem vor wenigen Wochen die deutschen Hausfrauen allgemein aufgefordert waren: Sichert unsere reiche Obsternte im Interesse des Vaterlandes und eurer Familien für das nächste Jahr durch Einmachen und Einkochen! Der Oberregierungsrat sagt u. a. folgendes:

Wer es versteht, Gemüse und Früchte durch Einmachen usw. haltbar zu machen, wer sicher ist, daß alle Vorbedingungen bei ihm gegeben sind, der mag sich der Mühe unterziehen. Aber wer versteht denn die Sache wirklich, wer hat die Garantie, daß die Vorbedingungen erfüllt sind? Ich fürchte, nicht viele. Manche Hausfrau mag unter gewöhnlichen Verhältnissen beim Einkochen, beim Einwecken glänzende Erfolge erzielen, ihre Marmeladen, ihre Konserven mögen in ihren Bekanntenkreisen berühmt sein. Und doch muß sie gewarnt werden. Es fehlen eben jetzt so manche der gewohnten Vorbedingungen. Der Messingfruchtkessel ist dem Vaterland geopfert, die Verwendung von verzinkten Ersatzkesseln ist sehr gesundheitsgefährlich, jedenfalls wird darin gekochtes Mus schnell verderben, die Gummiringe für die Weckapparate sind mäßiger Güte und unhaltbar, der Zucker steht in geringer Menge zur Verfügung, auch die Rohstoffe, die Früchte und Gemüse werden nicht in gewohnter Güte auf den Markt gebracht. Alles Umstände, die geeignet sind, die Garantie des Erfolges zu untergraben.

Wer des Erfolges nicht sicher ist, lasse die Finger vom Einmachen. Denn es ist nichts bedenklicher, als — auch bei bester Absicht — dazu beizutragen, daß Lebensmittel verderben. Es ist geradezu eine Sünde an unserem Heer und unserer Volksgesamtheit, ein Verbrechen, das in einem Kriege, in dem unsere freundlichen Vettern jenseits des Kanals ihre besondere Hoffnung auf unsere Aushungerung setzen, niemand begehen darf.

Jedenfalls hüte man sich vor Verschwendung mit Lebensmitteln, vor allem auch mit Gemüse und Obst. Prüfe jeder, vor allem jede Hausfrau, aber auch jede Gemeinde, jeder Kommunalverband, bevor sie an das Einkochen, Dörren, Einsalzen, Einsäuern gehen, ob sie auch die Garantie für guten Erfolg haben.

Und dann die Keller! Tausende Kellerräume sind Licht und frischer Luft verschlossen, elende feuchte Löcher; andere liegen neben Zentralheizungsanlagen, in diesen Kellern hält sich keine Winterfrucht und auch kein „Eingemachtes". Also Vorsicht!

Also wer des Erfolges des Einkochens und Einmachens nicht ganz sicher ist, der begeht damit ein Verbrechen am Vaterlande! Ist denn aber eine Warnung in solcher Weise von autoritativer Seite wirklich begründet? Ich bin entgegengesetzter Meinung und glaube, daß die Wirkung eine recht ungünstige sein kann. Marmeladen sind in unserer Zeit, in der ein Butterbrot zu einem Luxusgericht geworden ist, nicht mehr ein Leckerbissen, sondern ein notwendiges Nahrungsmittel zum Brotaufstrich geworden. Und gerade jetzt sollen unsere Hausfrauen von deren Herstellung möglichst abgeschreckt werden? Dem Oberregierungsrat wird es sicher nicht bekannt sein, daß in vielen Gegenden Deutschlands, so in Hannover und in der Rheinprovinz, in der Mehrzahl der Haushaltungen auch bei der wenig bemittelten und ärmeren Bevölkerung bei guter Ernte das vortreffliche Zwetschenmus eingekocht wurde, wozu — was gerade jetzt von höchster Wichtigkeit ist — kaum Zucker nötig war, weil der in der gut gereiften Zwetsche enthaltene Zucker zur Konservierung genügend ist. Und gerade jetzt sollen sie diese bewährte Herstellung des guten, bekömmlichen Nahrungsmittels aufgeben, wenn sie des Erfolges nicht ganz sicher sind und auf den Bezug von Marmelade aus den Fabriken verwiesen werden, denn darauf geht doch das Ergebnis der Warnungen des Oberregierungsrats hinaus: Laßt das eigene Einkochen und kauft euch die Marmelade!

Es sind ja doch nur sehr wenige, die nach Meinung des Oberregierungsrats die Sache verstehen. Selbst die Sachkenntnis der Gemeinden und Kommunalverbände wird bezweifelt. Herr *von Batocki* hat nun zwar versprochen, daß Marmelade zu mäßigen Preisen aus den Fabriken zu erhalten sein würde. Marmeladenfabriken haben nach Zeitungsberichten im vorigen Jahre mit Dividenden, Abschreibungen, offenen und stillen Reserven, 50 bis 100 Prozent ihres Aktienkapitals verdient. Diese Verhältnisse erwecken ernste Befürchtungen auch für die Zukunft. Ist es da nicht besser, wenn die Hausfrau mit den Marmeladenfabriken für den Eigenbedarf in Wettbewerb tritt und bei ihrer bewährten Methode bleibt? Sie weiß dann, was sie hat, während dieses bei dem schön rot gefärbten Gallert aus der Fabrik, besonders bei den billigen Sorten, worauf der weniger Bemittelte angewiesen ist, doch recht zweifelhaft ist.

Bei Heranziehung der verschiedenen Gründe gegen das häusliche Einmachen (fehlende Kessel und Töpfe, schlechte Gummringe usw.) hebt der Oberregierungsrat u. a. noch hervor, daß die Früchte dieses Jahr nicht in gewohnter Güte auf den Markt gebracht würden. Warum denn nicht? Wir haben doch eine ganz vortreffliche Obsternte. Werden die Früchte aber nicht in genügender Menge auf den Markt gebracht, so ist daran die Beschlagnahme schuld, die leider für das Tafelobst erst jetzt nach langer Zögerung aufgehoben ist. Für große Mengen ist dadurch die Gefahr des Verderbens oder der Schädigung herbeigeführt, viel mehr als wenn hier oder da einmal ein Weckglas wegen schlechten Gummiringes verdirbt. Auf die verständigen, vortrefflichen Ausführungen einer hannoverschen Hausfrau in Nr. 32 677 des „Hannoverschen Kuriers" vom 20. September, in denen die große Wichtigkeit pfleglicher Behandlung des Obstes für dessen Erhaltung völlig zutreffend dargelegt ist, mag in dieser Beziehung wiederholt hingewiesen werden.

Große Bedenken macht dem Oberregierungsrat der Zustand der Keller zur Aufbewahrung des Eingemachten. Tausende Keller, sagte er, sind elende feuchte Löcher oder liegen in der Nähe der Zentralheizungen, sind also ungeeignet zur Aufbewahrung von Winterfrucht und „Eingemachtem". Das „Eingemachte", sehr verehrter Oberregierungsrat, braucht aber gar nicht im Keller aufbewahrt zu werden. Jede tüchtige Hausfrau wird Ihnen bestätigen, daß dick eingekochtes Zwetschenmus, wie vieles andere „Eingemachte" sich ebensogut und besser in jeder luftigen Vorratskammer im Wohngeschosse hält. Und wie klein ist in der Provinz der Prozentsatz der Häuser, die Zentralheizungen haben!

Meines Erachtens gehen daher die Warnungen des Herrn Oberregierungsrats von irrigen und unzutreffenden Voraussetzungen und Annahmen aus.

Der kritisierte Aufsatz gründet sich viel zu sehr auf die Kenntnis besonderer Berliner Verhältnisse.

In der Provinz leben Menschen unter anderen Lebensbedingungen, die nach alter Gewohnheit und bewährter Methode sich im Herbste die Wintervorräte einkaufen, die Wohnungen mit ausreichenden Keller- und Wirtschaftsräumen haben, in deren Kellern noch keine Zentralheizung ist, die die Vorräte verdirbt, und deren Dienstpersonal, soweit die Hausfrau, wie das erwünscht ist, nicht selbst zufaßt, bei Erhaltung der Obstvorräte in Kochtopf und Einmacheglas gern mitwirkt und wo schließlich auch sogar noch der Einkochtopf, wenn auch nicht aus Messing oder Kupfer, vorhanden ist. Diese Menschen in Millionen Haushaltungen bilden die überwiegende Mehrheit unseres Volkes, und bei den Verfügungen der Behörden müßte doch auf diese eigentlich in erster Linie Rücksicht genommen werden; weniger auf die geschraubten Verhältnisse Berlins oder irgend einer anderen Großstadt, wo sie sich ähnlich entwickelt haben. In der Provinz sind es aber wirklich nicht so wenige Hausfrauen, die etwas von der Sache verstehen, wie es der Herr Oberregierungsrat meint. Also, verehrte Hausfrauen in Stadt und Land Hannover und im weiten Deutschen Reich, laßt Euch nicht in bezug auf Einkochen der Wintervorräte, die Ihr in diesem Winter bitter nötig haben werdet, einschüchtern und graulich machen und auf den Bezug aus den Marmeladenfabriken verweisen. Sondern bewahrt und sichert nach alter guter Methode das Obst, so weit Ihr dessen zu erschwinglichen Preisen habhaft werden könnt, als Mittel zum wirtschaftlichen Durchhalten des Vaterlandes und zum Wohl und Gedeihen Eurer Angehörigen und insbesondere Eurer Kinder, für die ein selbstgefertigtes Zwetschenmus oder eine sonstige selbstgefertigte Obstmarmelade oder auch ein frischer Apfel ganz gewiß viel zuträglicher ist als wie das rotgefärbte Gallert der Fabriken! Und wenn wieder einmal ein Geheimrat Euch vom Selbsteinkochen abschrecken will so antwortet ihm mit Jöchings Spruch von Fritz Reuter:

„Hei is wol klauk up sine Bäuker
Wie Hausfruen sind denn doch en ganz
Deil kläuker!" 8473

Ein Unfall beim Ausladen einer Obstsendung.

Am 21. Okt. v. J. traf in einem geschlossenen Eisenbahnwagen lose verpacktes Obst, das der beklagte Verein für seine Mitglieder bezogen hatte, auf dem Bahnhofe B. der Klägerin ein und wurde dem Beklagten vom Stationswärter zum Ausladen übergeben. Der Wagen wurde in der Weise entladen, daß Personen, die im Wagen standen, das Obst in Säcke schaufelten, welche von vor dem Wagen stehenden Personen bereit gehalten wurden, während drei Knaben, darunter der am 14. März 1904 geborene Sch. das dabei unter den Wagen fallende Obst auflasen. Als Sch. sich abends gegen 6½ Uhr zu dem Zwecke unter dem Wagen befand, erhielt dieser zugleich mit den übrigen fünf Wagen einen Rangierstoß, so daß er gegen das Bahnhofsgebäude in Bewegung geriet und den Unterschenkel des Sch. abdrückte. Durch Urteil des Landgerichts zu Stuttgart vom 9. Mai 1914 ist die jetzige Klägerin auf Grund des Paragraphen 1 des Haftpflichtgesetzes verurteilt worden, dem verletzten Sch. den aus dem gedachten Unfall entstandenen Schaden zu ersetzen. Die Klägerin hat nun mit der Klage ihrerseits vollen Ersatz dieses Schadens von dem beklagten Verein verlangt. Sie ist in allen Instanzen unterlegen. Aus den Gründen des Reichsgerichts:

Es beruht auf einer Verkennung der rechtlichen Natur des zwischen dem Empfänger des Gutes und dem Frachtführer gemäß Paragraphen 435, 454 HGB. bestehenden Verhältnisses, wenn die Revisionsklägerin dieses Verhältnis als ein Vertrags verhältnis zwischen Empfänger und Frachtführer auffaßt und meint, nach dem Frachtvertrage hafte der Empfänger bei dessen Auslegung nach Treu und Glauben unter allen Umständen dafür, daß er während des Ausladens die von der Eisenbahn im Interesse von Ordnung und Sicherheit des Verkehrs erlassenen Bestim-

mungen befolge. Durch Annahme des Guts und des Frachtbriefs tritt nämlich der Empfänger nicht in den Frachtvertrag ein. Die ihm nach den Paragraphen 435, 436, 454 HGB. sowie 76 der Eisenbahn-Verkehrsordnung vom 23. Dezember 1908 zustehenden Rechte, bzw. obliegenden Verpflichtungen entstehen als selbständige Verbindlichkeiten kraft Gesetzes. Indes in dem einen wie in dem anderen Falle folgt aus der obligatorischen Natur dieses Verhältnisses einerseits die Verpflichtung der Eisenbahn, alles zu tun und zu gestatten, um dem Empfänger, der das Ausladen gemäß Paragraph 459 HGB. zu besorgen hat, sowie den hierzu von ihm zugezogenen Personen das Ausladen in ordnungsmäßiger, zweckentsprechender Weise zu ermöglichen. Dieser Verpflichtung der Eisenbahn steht anderseits die Verpflichtung des Empfängers gegenüber das Ausladen des Guts unter Beachtung der zur Aufrechterhaltung der Sicherheit und Ordnung des Verkehrs erlassenen Vorschriften sowie unter Anwendung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt vorzunehmen und der Eisenbahn für allen unter Verletzung dieser Pflicht von ihm oder seinen Hilfspersonen zugefügten Schaden aufzukommen. Jedenfalls hängt die Schadenersatzverbindlichkeit des Beklagten davon ab, ob den Schultheißen H. als Vorsteher des beklagten Vereins, der das Ausladen des Obstes zu leiten hatte, ein Verschulden an der Körperverletzung des Knaben Sch. trifft, indem er diesen angewiesen hat, das unter den Wagen gefallene Obst aufzulesen. Die Auslegung des Paragraphen 78 Absatz 2 und 6 EVO. seitens des Berufungsgerichts ist hierzu rechtlich nicht zu beanstanden. Die Gleise dienen nicht nur dazu, daß darauf Wagen fahren, sondern auch dazu, daß die darauf abfahrenden und ankommenden Wagen be-, bzw. entladen werden. Zufolge dieser letzteren Zweckbestimmung muß die Benutzung des Raumes unter einem Eisenbahnwagen dem Absender und Empfänger eines Frachtgutes, dem das Ausladen oder Abladen gemäß Paragraph 459 No. 3 HGB. obliegt, soweit gestattet sein, als es zur ordnungsmäßigen, zweckentsprechenden Besorgung nach der Natur der Sache und der Verkehrsanschauung notwendig erscheint. Das Berufungsgericht hat ferner einen Schadenersatzanspruch verneint, indem es mit eingehender tatsächlicher und rechtlich einwandfreier Begründung ausgeführt hat: H. habe in dem Augenblick, als er dem Knaben Sch. die Weisung zum Obstauflesen gab, nicht damit zu rechnen brauchen, daß mit dem auszuladenden Wagen noch eine Rangierbewegung ausgeführt werde.

Urteil des RG. v. 1. Febr. 1916. II. 425./1915.

Mitgeteilt von Rechtsanwalt

7790 Dr. *Berthold, Leipzig.*

Obsternte und Obsthandel.

Die Monopolisierung des Berliner Obstgroßhandels. Die Wirkungen der Monopolisierung des Obstgroßhandels werden bereits überall stark fühlbar. Aus Berlin geht uns der folgende Bericht seitens einer dortigen Großfirma zu:

Sämtliche holl. Ware geht an die Reichsstelle. Für Berlin ist Empfänger der Verkaufsvermittler des städtischen Großmarktes. In den ersten Tagen wurden die Wagenladungen, welche für die jeweiligen Empfänger bestimmt waren, in der Auktion öffentlich versteigert; die Preise wurden per Waggon um zirka 1000 Mk. in die Höhe getrieben. Ich hatte z. B. am ersten Tage des Verauktionierens von einem holl. Absender zwei Waggon Graubirnen in Kommission. Daran verlor derselbe etwa 1000 Mk. Darauf sandte er ein Telegramm, daß er nichts mehr für Berlin sendet, wenn ich nicht seine Ware persönlich verkaufen darf. Zur Spezialisierung dieses Falles: Der Absender verlor etwa 1000 Mk. Auf diese Ware kommen 15 % Aufschlag, 5 % für die Reichsstelle, 10 % für den Verkäufer. Diese Ware ist also dem Verbraucher, der dieselbe mit weiteren 25 % Aufschlag vom Kleinhändler erwirbt, mit 55—60 Pfg. zugänglich gemacht worden. Hätte ich dieselbe Ware verkaufen können, so hätte ich mit 3—6 %, wie ich mit diesem Händler nachweislich arbeite, an die Kleinhändler verkauft; dann hätte mein Absender etwa 6 % verdient, und der Verbraucher hätte diese Ware mit höchstens 30 % Aufschlag bekommen, so aber sind es 40 %. Wo bleibt da der gute Zweck? Seit gestern wird die Ware freihändig verkauft, aber heute hörte ich, daß auch diese Bestimmung geändert werden soll. Es sind da zu viele Punkte, die unter allen Umständen ungerecht sind, die aber sich vielleicht nur mündlich besprechen lassen. Nun hat sich mit Erlaubnis der Reichsstelle eine Deutsch-Böhmische Gesellschaft gebildet, welche sich Groß-Vertriebs-Gesellschaft G. m. b. H. nennt. Diese Gesellschaft besorgt den Ein- und Verkauf von Böhmen. Dazu gehören ungefähr acht Herren, die hinter unserm Rücken die Sache beschlossen haben, und alle unsere böhmischen Geschäfte an sich gerissen haben. Meines Erachtens besteht auch diese Gesellschaft zu Unrecht, denn auch dadurch bekommt der Verbraucher mit 40 % Aufschlag der Ware keine billigen Lebensmittel, während durch den freien Handel Berlin immer das größte Absatzgebiet war, und immer die billigsten Lebensmittel hatte. (Aus: Der Früchtehandel.)

8495

Kein Wucher mit der Walnußernte. Aus Walnüssen läßt sich bekanntlich ein ausgezeichnetes Speiseöl herstellen. Wir haben auch im Deutschen Reich eine hinreichende Anzahl Walnußbäume, um bei einheitlicher Bewirtschaftung eine ins Gewicht fallende Verbesserung unserer Versorgung mit Speiseöl ermöglichen zu können. Deshalb ist beim Kriegsernährungsamt verschiedentlich angeregt worden, die Walnußernte zu beschlagnahmen. Das Kriegsernährungsamt hat jedoch von einer allgemeinen Beschlagnahme vorläufig noch abgesehen und es den Bundesstaaten überlassen, über ihre Nußernte nach eigenem Ermessen zu beschließen. In einigen Bundesstaaten ist denn auch eine Organisation zur Erfassung der Nußernte geschaffen worden, in anderen nicht. Die Möglichkeit seiner Betätigung hat der freie Handel leider zu Preissteigerungen benutzt, die als durchaus ungesund zu bezeichnen sind. Unter diesen Umständen sieht sich das Kriegsernährungsamt

erneut vor die Frage gestellt, ob nicht doch noch eine Beschlagnahme der gesamten Nußernte zu angemessenen Preisen notwendig werden wird. Hoffentlich genügt dieser Hinweis den betreffenden Kreisen als Warnung. Sind die Preissteigerungen nicht anders zu beseitigen, so kann die Entscheidung nicht zweifelhaft sein. 30 bis 35 Mk. für den Zentner dürfte der äußerste Preis sein, der in diesem Jahre bei der reichen Ernte als angemessen zu bezeichnen ist. 8490

Beschlagnahme der Walnüsse im Großherzogtum Hessen. Im Großherzogtum Hessen hat die Regierung eine Verordnung erlassen, durch welche die gesamte Ernte an Walnüssen zugunsten der Landesfettstelle beschlagnahmt ist. Die Ausfuhr von Walnüssen aus dem Großherzogtum ist verboten. Die gesamte Ernte wird nach Anweisung der Regierung auf Speiseöl verarbeitet. Das gewonnene Öl wird der Landesfettstelle zur Verfügung gestellt, die bei der Verteilung des Öls diejenigen Lieferungspflichtigen, die mehr als einen Zentner Walnüsse abgeliefert haben, besonders berücksichtigen wird. Für die Walnüsse wird von der Landesfettstelle ein Übernahmepreis von höchstens 30 Mk. für den Zentner frei nächste Bahnstation gezahlt. Für das Reich in seiner Gesamtheit ist von einer Beschlagnahme der Walnüsse zur Fettgewinnung abgesehen, es soll nur versucht werden, größere Mengen freihändig zu kaufen. Bei einer Ernte im ganzen Reich von etwa 0,9 Millionen Zentner wäre ein Ertrag von 90 000 Zentner Speiseöl zu erzielen. 8469

Aus dem Großherzogtum Hessen. Darmstadt, 3. Oktober. Für die Obstversteigerungen sind von der Landesobststelle Grundsätze aufgestellt worden, wonach die Lose nicht größer sein dürfen, als eine Familie im Laufe des Winters an Obst verbrauchen kann (2—8 Zentner). Als Händler sind nur die Aufkäufer der Landesobststelle zuzulassen. Die Steigerer dürfen sich nicht gegenseitig über den Richtpreis treiben. Die Kommissionäre der Landesobststelle können Obst direkt an Private gegen Bezugsschein liefern. 8467

Aus dem Großherzogtum **Hessen** wird uns geschrieben: Nachdem das Wirtschaftsobst beschlagnahmt ist, hat die Landesobststelle in Darmstadt bestimmt, daß *Bohnäpfel* und *Schafnasen* als Tafeläpfel (?) angesehen werden sollen. Die Folge davon ist nun, daß die Obstzüchter sämtliche Wirtschaftsäpfel als Tafeläpfel verkaufen, denn sie sagen sich, wenn die *Schafnase* Tafelapfel ist, dann sind die anderen Sorten unbedingt Tafeläpfel. Welch eine Verwirrung! Hätte man hier nicht vorher tüchtige Fachleute zu Rate ziehen können? 8468

Aus Hannover, 14. Oktober. Die Wirkung der neuen Obsthöchstpreise machte sich heute morgen auf dem Wochenmarkte dahin geltend, daß fast nur mittlere und geringere Obstsorten zum Verkauf standen. Die besseren Sorten, die man bisher noch kaufen konnte, werden von den Obsterzeugern jetzt aus leicht erklärlichen Gründen nicht auf den Markt gebracht. Man konnte zwar auch noch *Gravensteiner,* das Pfund zu 30 Pfg., kaufen, sie waren aber auch danach. Das meiste waren geringe Äpfel, für die 25 bis 30 Pfg. gefordert wurden, Fallobst oder fleckiges Obst war schon mit 90 Pfg. für 10 Pfund zu haben, teilweise wurden aber auch 15 Pfg. für das Pfund gefordert, freilich meist ohne Erfolg. Das wirklich gute Winterobst wird auf den Märkten kaum mehr zu haben sein. Birnen waren heute in Fülle da und kosteten gute Ware 30 bis 40 Pfg. Zwetschen haben nachgelassen, ihre Zeit ist vorüber. Auf dem Gemüsemarkte wurde für Sellerie 20 Pfg. für die Knolle, für Rosenkohl 40 bis 50 Pfg. für das Pfund gefordert. Die übrigen Gemüsesorten waren im Preise unverändert. 8480

Der Handel mit Sauerkraut. Amtlich wird mitgeteilt: Unklarheiten über die Preisregelung veranlassen die Kriegsgesellschaft für Sauerkraut m. b. H. in Berlin, nochmals darauf hinzuweisen, daß die durch die Bekanntmachung vom 13. September vorgeschriebenen Preise nur eine Höchstgrenze bilden, die nicht überschritten werden darf. Es bleibt den Fabriken selbstverständlich unbenommen, Sauerkraut billiger als zu 11 Mark den Zentner abzugeben. Verträge, die unter dem Höchstpreise abgeschlossen sind, müssen daher unbedingt erfüllt werden. 8474

Aus Holland. Wir veröffentlichen nachstehend im Auszuge die Übersetzung eines Aufsatzes des Herrn *Glas* aus einer holländischen Fachschrift:

Gemüsekulturen in Langendijk.

Man nennt die niedrig und feucht gelegene Provinz Nord-Holland mit den Dörfern Broek op Langendijk, Süd- und Nord-Scharwoude, Oudkarspel das holländische Kohlland. Besonders Broek op Langendijk ist das holländische Kohlland, weil dort in ungeheuren Mengen Kohl gebaut wird; aber auch viele andere Gemüsearten werden dort angebaut, z. B. frühe Erdäpfel, frühe, im Freien gewachsene Wurzeln, Wintermohrrüben, Zwiebeln.

Der dortige Gemüsebau reicht schon 150 bis 180 Jahre zurück; er hat seinen Ursprung in einer Viehpest, die damals in Langendijk herrschte. Viele verloren ihren ganzen Viehstand, und man war gezwungen, sich nach einem anderen lohnenden Erwerb umzusehen. Wegen der Fruchtbarkeit und günstigen Lage des Landes war der Erfolg mit dem Gemüsebau schon von Anfang an ein sehr guter, so daß man nur sehr selten noch frühere Wiesen antrifft. Es werden heute jährlich Tausende Waggons und Hunderte von Motorbooten nur mit Gemüse gefüllt, von dort verschickt. Man findet auch Gemüsekulturen unter Glas, auch Obstbau. Der Erfolg ist dadurch immer größer geworden, weil man ausgezeichnete Verbindungen nach allen Absatzgebieten hat, z. B. nach Amsterdam, Rotterdam u. a. m., hauptsächlich durch Motorschiffe. In dem letzten Jahrzehnt ist auch der Handel nach dem Auslande so blühend geworden, daß er zu Friedenszeiten schon drei Viertel der Erzeugung ausmachte. Man kann sich eine Vorstellung von der Größe

und Bedeutung der Kulturen erst machen, wenn man sie selbst besucht hat; aber auch schon die folgenden Zahlen über die Höhe der Ausfuhr geben ein Bild von ihrer Größe und Bedeutung.

Ein Gulden in Friedenszeit etwa 1.69 Mk., augenblicklich 2.27 Mk.

Es wurden verkauft an Wert in holländischen Gulden:

In	1906	für	752 961.31
,,	1907	,,	701 622.77
,,	1908	,,	1 157 444.48
,,	1909	,,	1 809 009.64
,,	1910	,,	1 031 134.89
,,	1911	,,	2 780 667.71
,,	1912	,,	1 295 273.35
,,	1913	,,	1 330 871.27
,,	1914	,,	1 595 227.96
,,	1915	,,	2 380 177.24

In diesen Zahlen sind nicht einbegriffen die sehr bedeutenden Mengen, die unter der Hand verkauft wurden. Auch die Mengen von verschiedenen anderen Gemüsen, z. B. Schwarzwurzeln, Spinat, Tomaten, Bohnen u. a. m., sind nicht in dieser Tabelle enthalten, weil sie nur in verhältnismäßig kleineren Mengen angebaut werden. Man findet z. B. Schwarzwurzeln, Bohnen, Spinat hier überhaupt nicht mehr, und auch Gurken, rote Rüben, Rhabarber werden mit jedem Jahre weniger. Die Mengen und der Wert des Gemüses, die während des Winters unter der Hand verkauft werden, sind sehr groß. Z. B. betrug der Umsatz von dem Zahlungskontor für Gemüse in Broek o. L. vom September bis Februar d. J. 1 046 240 Gulden. Man muß bei dem Gemüsebau auf Langendijk berücksichtigen, daß noch bis vor 30 Jahren der gesamte Verkauf des Gemüses in Kommission nur durch Schiffer geschah, und man wird dann erst erkennen, welcher Riesenumfang seitdem zustande gekommen ist. Sicher eine Verbesserung, die außerordentlich zu der Blüte und der Wohlhabenheit der Gemüsezüchter dieses Bezirkes beigetragen hat. Allerdings gingen hierdurch auch die Landpreise und Arbeitslöhne sehr in die Höhe. Für 1 Hektar gutes Gemüseland zahlt man augenblicklich 7000 bis 8500 Gulden und die Jahrespacht für 1 Hektar schwankt zwischen 165 und 260 Gulden. Arbeitslöhne sind für Erwachsene 14—16 Gulden wöchentlich. Auch zeitweis angenommene Arbeiter werden gut bezahlt, im letzten Jahre mit 25—30 Gulden für die Woche. Langendijk und seine Umgebung ist heute ein Bezirk, in dem die Wohlfahrt blüht.

In holländischen Zeitungen werden die Zahlen veröffentlicht, die in den einzelnen Orten, wo Auktionen (Veilingen) stattfinden, erzielt worden sind. Wir veröffentlichen aus dieser Zusammenstellung die Gesamtzahlen in den einzelnen Provinzen: Süd-Holland 12 679 722 Gulden, Nord-Holland 10 485 334 Gulden, Zeeland 232 741 Gulden, Nord-Brabant 667 667 Gulden, Limburg 1 572 134 Gulden, Gelderland 1 957 664 Gulden, insgesamt:

Gemüsearten	1911	1912	1913	1914	1915
Weißkohl (Stück)	1 727 650	2 037 845	2 084 175	2 461 500	1 737 000
Weißk. (Wagg. a 10000 Kilo)	47	38	50	53	291
Rotkohl (Stück)	8 815 782	7 218 638	8 909 000	12 415 000	6 382 000
Rotkohl (50 Kilo)	3 000	11 460	13 900	7 200	20 000
Wirsing (Stück)	2 851 842	2 506 500	2 913 250	4 612 500	3 347 000
Blumenkohl (Stück)	3 745 736	2 893 638	4 487 000	4 669 000	2 300 700
Möhren (Bund)	4 427 200	3 687 260	3 112 400	2 768 000	1 973 000
Möhren (50 Kilo)	23 088	20 567	27 158	23 000	13 885
Zwiebeln (50 Kilo)	74 597	83 673	80 407	60 000	73 482
Kartoffeln (35 Kilo)	123 727	122 296	207 076	187 500	272 200
Rettich (Stück)	11 000	37 500	87 950	97 000	86 000
Gurken (in Kilo)	121 300	199 750	27 750	97 500	9 150
Rhabarber (Bund)	3 850	43 680	38 845	44 275	21 000

Insgesamt bestehen in Holland 120 der auch in Deutschland bekannten Auktionen, Veilingen genannt; davon in Groningen 6, Friesland 10, Overijssel 5, Gelderland 8, Utrecht 2, N.-Holland 31, Süd-Holland 41, Zeeland 5, Nord-Brabant 7, Limburg 5. Unter 100 000 Gulden blieben noch 52 Veilingen.

Lehrreich ist die Bemerkung, die die Redaktion der holländischen Zeitschrift hierzu macht: „Es ist zu verwundern, daß in denselben Orten oft viele Veilingen eingerichtet werden, und es ist die Frage wohl am Platz, ob es für den Obst- und Gemüsebau nicht vorteilhafter und auch einzurichten wäre, daß an jedem Orte immer nur ein möglichst großer Veiling errichtet wird. Die Erfahrung hat bisher noch immer gelehrt, daß auf den größten Veilingen auch die höchsten Preise erzielt werden. Es ist aber ein besonders günstiges Zeichen, daß dank der Einigkeit unter den holländischen Züchtern, ihre Veilingen immer mehr an Blüte zunehmen. Der gesamte Obst- Gemüse- und Gartenbau hat diesen Veilingen sehr viel zu verdanken. Die ursprünglichen Pioniere dieser Einrichtungen dürfen mit Stolz und Befriedigung auf ihre im Anfang sehr schwierige Arbeit zurückblicken und sich das Verdienst zumessen, durch ihre Veilingen ihrem holländischen Vaterlande großen Segen geschaffen zu haben."

Trotz aller Erfolge darf man nicht denken, daß die holländischen Veilingen in ihrer gegenwärtigen Art vollkommen sind. Sie können vielmehr noch wesentlich verbessert werden, wodurch holländisches Obst und Gemüse noch weit bessere Preise erzielen und sein Ruf wesentlich gefördert werden kann. 8471

Ausfuhrbewilligung für Weißkohl aus Holland. Der Landwirtschaftsminister hat bestimmt, daß seine Verfügung vom 12. August 1916 auch auf Weißkohl Anwendung finden

soll. Ausführer von Weißkohl sind verpflichtet, für je 100 Kilo, für die sie Ausfuhrbewilligung beantragen, 20 Kilo in Nordholland gezogenen Weißkohl für den inländischen Verbrauch zu liefern, und zwar zum Preise von 1 ½ Cent für 1 Kilo. Die Lieferungen sind von dem Verein „Gemüsezentrale" abzunehmen und haben den von den staatlichen Aufsichtskommissionen zu erlassenden Vorschriften zu entsprechen. (Bericht des Kaiserl. Generalkonsulats in Amsterdam.) 8492

Ausfuhrverbot für dänischen Weißkohl. Aus Kopenhagen wird berichtet: Der amtliche Preisregelungsausschuß beantragte bei der Regierung den Erlaß eines Ausfuhrverbots für Weißkohl. Wie verlautet, ist das Verbot schon in den allernächsten Tagen zu erwarten. Es wird nicht allein die Ausfuhr von frischem, getrocknetem und zubereitetem Weißkohl umfassen, sondern auch zukünftig verbieten, daß trockener und zubereiteter Weißkohl aus Dänemark ausgeführt wird. Durch diese Maßnahmen wird also die Ausfuhr von Weißkohl in jeder Art verhindert. Das Verbot wird solange in Kraft bleiben, bis man einen Überblick über den Ertrag der diesjährigen Ernte erhalten hat und der Inlandsverbrauch gedeckt ist. Der mögliche Überschuß soll später besonders dazu ermächtigten Firmen zur Ausfuhr überlassen werden. 8494

Englischer Obstmarktbericht vom 28. September. Mit dem besseren Wetter ist Nachfrage für London und die Provinzstädte gestiegen. Preise für alles fest. Anfuhren englischer Erzeugnisse hielten sich in denselben geringen Mengen wie während der letzten Wochen und Schiffssendungen von Übersee blieben sehr unter der Normalhöhe.

Ä p f e l. Englische Äpfel in Menge und Beschaffenheit mäßig. Am meisten gefragt Kochäpfel. *Suffields* 37.50—43.75 Mk. für 50 Kilo, *Derby* und *Warners King* 31.25—43.75 Mk., andere Sorten 37.50—40.50 Mk. Von Tafeläpfeln stehen *Worcester Parmänen* an erster Stelle; schön gefärbte 38—49 Mk. für 50 Kilo, Schaufrüchte in Kisten 76—98 Mk. für 50 Kilo. Zwei Schiffssendungen mit Kisten von kalifornischen *Newtowns* und *York Imperials* eingetroffen. Auch eine Dampferladung mit 8000 Kisten (1 Kiste = 15—18 Kilo) aus Nowa Scotian (Australien): *Gravensteiner*, *Weacthy*, *Imperials Ribstons*. Schiffsladungen kommen zurzeit nach London ungewöhnlich selten. Frachten von Amerika wieder sehr gestiegen, bis jetzt auf 26.25 Mk. für 1 Barrel, die natürlich auf den Marktpreis aufgeschlagen werden müssen.

B i r n e n. Markt fest. Sorte *Fertility* kostete 90 Mk. für 50 Kilo, *Bosc.* 90—110 Mk., *Capiaumont* und andere Sorten 43.50—65 Mk. Wenige französische *Gellerts Bb.*, auch spanische *Wasserbirnen* am Markt.

P f l a u m e n gehen zu Ende. *Ponds* und *Monarchs* hoch im Preise. *Damsons* (großfrüchtige Schlehen) sehr gefragt.

E n g l i s c h e T r a u b e n wenig angeboten. Preise fest. *Almeria* - Trauben in schlechtem Zustande angekommen, sehr billig. *Murcia*-Trauben gefragt. 10 Mk. für 1 Kiste.

N ü s s e. Haselnüsse etwas mehr, zum Preise von 85 Mk. für 50 Kilo. Französische Walnüsse in größeren Mengen 75—87.50 Mk. für 1 Sack = 56 Kilo, frische englische 250—280 Mk. für 50 Kilo.

V e r s c h i e d e n e s. Tomatenpreise gesunken. Gurken zu Ende. Alle Küchengemüse sehr gefragt und außergewöhnlich teuer. Kartoffeln fest im Preise. Größere Schiffsladungen werden erwartet. Englische Zwiebeln unverändert. Valencia-Zwiebeln gefallen. 8470

Neue Blütenlese aus dem Fruit Grower, einer der verbreitetsten Obst-, Gemüse- und Gartenbauschriften Englands (s. auch Heft 20, S. 348).

Gegen Ende September ist das Wetter überall besser geworden. Tagsüber schön, nachts und morgens kalt. Es wird hoffentlich die Kartoffelkrankheit aufhalten, denn es gibt viele kranke Kartoffeln. Es empfiehlt sich, in den Kellern die Zwischenräume zwischen den gelagerten Kartoffeln mit gelöschtem Kalk auszufüllen, der die Feuchtigkeit aus den Knollen zieht.

Der Kartoffelpreis schwankt zwischen 5—8.50 Mk. für 50 Kilo.

Hopfen gibt's dieses Jahr massenhaft.

Die Militärverwaltung wird den ganzen Winter hindurch Soldaten zur Bearbeitung der Felder freigeben. Schon jetzt nützen sie den durch das schlechte Wetter Zurückgebliebenen.

Nach guten Äpfeln und Birnen ist die Nachfrage groß. *Selected Warcester* erzielten 33 Mk. für 46 Pfund = 1 engl. Zentner.

A r b e i t e r b ö r s e. Die Arbeiterbörse für Industriearbeiter hat ihre Vorzüge, sie für den Ackerbau in Anspruch zu nehmen. Prussianice = Verpreußung. Sie ist gut für die Stadt, aber Unsinn fürs Land. Für dieses taugt nur, wer auf dem Lande geboren ist, uns von hier in die Stadt zu schreiben, um ein Stadtkind als Landarbeiter zu bekommen, ist Unsinn.

In Deutschland nähren sich von 100 Ackern etwa 70—75 Menschen, in England kaum 45. So leiden wir unter den Sünden der Väter, die den Boden aufs ärgste vernachlässigt haben. Nun hat man für den Pflug Grasland freigegeben, aber von 16 Mill. Acker Grasflächen nur 64 470 Acker = 0,4 %.

Die Farmer wissen sehr wohl, was ihre Lehrer nicht wissen, nämlich, daß man nicht plötzlich in den Boden hineinzaubern kann, was andere früher herausgestohlen haben. Es geht nicht, von heute auf morgen genügend organische Stoffe zu schaffen. Man braucht auch bessere Saaten und Maschinen, dazu sind erforderlich: Studium, Kapital, Zeit. Alles das geht nur allmählich. Die Behörden schicken uns zur Aufklärung junge Burschen, die direkt von der Schule kommen und allerlei Versprechungen machen, aber die Erfüllung bleibt aus, weil Theorie keine Praxis ist.

Im Meerrettichbau scheinen die Engländer sich endlich von den Deutschen freigemacht zu haben.

Italien hat nach Deutschland jährlich für etwa 160 Mill. Mk. exportiert; diese Exportmengen wollen wir entsprechend den Beschlüssen der Pariser Wirtschaftskonferenz gern nach England hereinnehmen.

Militärbehörden haben größere Mengen Kartoffeln, den Zentner zu 7 Mk., gekauft.

Gesetzliche Bestimmungen.

Berlin. Die Bundesratsverordnung vom 7. September 1916 bestimmt, daß Walnüsse und Haselnüsse, die aus dem Ausland eingeführt werden, an den Kriegsausschuß für pflanzliche und tierische Öle und Fette, G. m. b. H. in Berlin, zu liefern sind. Von manchen Seiten wird die Auffassung vertreten, daß die von der Schale befreiten Kerne dieser Nüsse nicht unter die Verordnung fallen. Es wird darauf hingewiesen, daß diese Auffassung unrichtig ist. Die Verordnung, der die Absicht zugrunde liegt, die Ausnützung der Kerne für die Ölgewinnung sicherzustellen, bezieht sich selbstverständlich auch auf Walnuß- und Haselnußkerne. 8487

Bekanntmachung zur Einfuhr von Gemüse und Obst. Wie bereits öffentlich bekanntgegeben, beabsichtigt die Reichsstelle für Gemüse und Obst einzuführende Waren, die unter die Bekanntmachung vom 13. September 1916 über die Einfuhr von Gemüse und Obst fallen, für den Verkehr grundsätzlich freizugeben, wenn es sich um Konserven irgendwelcher Art (im Gegensatz zu Frischobst und Frischgemüse) handelt, über die bereits vor dem 15. September 1916 von inländischen Käufern Verträge abgeschlossen sind. Unter Bezugnahme auf diese Bekanntmachung werden sämtliche Firmen, Bezirkszentralen und Kommunalverwaltungen aufgefordert, die Belege über die von ihnen vor dem 15. September 1916 über Konserven irgendwelcher Art geschlossenen Verträge an die Reichsstelle für Gemüse und Obst, Geschäftsabteilung, G. m. b. H., Berlin W 57, Potsdamer Straße 75, bis spätestens den 21. Oktober d. J. einzusenden. Zugleich wird aber darauf aufmerksam gemacht, daß alle Waren, über welche die fraglichen Belege bis zu dem genannten Tage nicht eingereicht oder über welche Verträge erst nach dem 15. September 1916 abgeschlossen sind, beim Passieren der Grenze der Beschlagnahme unterliegen.

Berlin, den 11. Oktober 1916.
Reichsstelle für Gemüse und Obst,
Geschäftsabteilung,
Gesellschaft mit beschränkter Haftung.
8175 *Smidt.*

Die neuen Kartoffelmaßnahmen. Amtlich wird mitgeteilt:

„Die bisher vorliegenden Ergebnisse der Schätzung über den Umfang der Herbstkartoffelernte haben das Kriegsernährungsamt veranlassen müssen, tief einschneidende Maßnahmen zu treffen, die auch für den Fall, daß der Ertrag sich endgültig als sehr gering ergeben sollte, die Versorgung der Bevölkerung mit Speisekartoffeln unter allen Umständen gewährleisten. Es ist daher auf Vorschlag des Kriegsernährungsamts durch den Herrn Reichskanzler angeordnet worden, daß die Verbrauchsregelung in allen Kommunalverbänden nach dem Grundsatz zu erfolgen hat, daß bis zum 15. August 1917 nicht mehr als 1½ Pfund Kartoffeln für den Tag und Kopf der Bevölkerung durchschnittlich verwendet werden dürfen. Im einzelnen hat die Verbrauchsregelung weiter dahingehend zu erfolgen, daß der Kartoffelerzeuger auf den Tag und Kopf bis 1½ Pfund Kartoffeln seiner Ernte für sich und für jeden Angehörigen seiner Wirtschaft verwenden darf, während im übrigen der Tageskopfsatz auf höchstens 1 Pfund Kartoffeln mit der Maßgabe festzusetzen ist, daß der Schwerarbeiter eine tägliche Zulage bis 1 Pfund Kartoffeln, insgesamt also bis 2 Pfund Kartoffeln erhält. Ferner ist das Verfüttern von Kartoffeln, Kartoffelstärke, Kartoffelstärkemehl und Erzeugnissen der Kartoffeltrocknerei ausnahmslos verboten worden, jedoch dürfen Kartoffeln, die als Speisekartoffeln oder als Fabrikkartoffeln nicht verwendbar sind, künftig an Schweine und an Federvieh verfüttert werden. Verboten ist das Einsäuern von Kartoffeln und das Vergällen und Vermischen der an die Trockenkartoffelverwertungsgesellschaft abzuliefernden Mengen. Um die rechtzeitige Wintereindeckung mit Kartoffeln zu gewährleisten, ist ferner der Handel und der Verkehr mit Saatkartoffeln bis auf weiteres untersagt.

Es darf nicht verkannt werden, daß diese Vorschriften für manchen nichtschwerarbeitenden Verbraucher eine Einschränkung seiner Ernährung bedeuten, daß vornehmlich aber durch die neuen Vorschriften der Landwirt betroffen wird. Es ist aber unbedingt erforderlich, alle anderen Rücksichten zurücktreten zu lassen und lediglich Vorkehrungen zu treffen, die das Durchhalten mit Kartoffeln bis zur neuen Frühkartoffelernte unter allen Umständen sichern. Das genaue Ergebnis der Herbstkartoffelernte kann erst durch eine Bestandsaufnahme ermittelt werden. Ergibt diese ein besseres Resultat, als jetzt vorsichtigerweise angenommen werden muß, so werden die heute gebotenen Vorschriften gemildert werden können. Bis dahin aber müssen die geschilderten Anordnungen in Kraft bleiben, denn nur durch sie allein wird die Gewähr geboten, daß auch unter den schwierigsten Ernteverhältnissen genügende Mengen Speisekartoffeln vorhanden sind und daß diese Mengen derart verbraucht werden, wie es die Interessen des deutschen Volkes und die Interessen der Heeresverwaltung gebieterisch fordern.“ 8488

Richtlinien des Kriegsernährungsamtes gegen Preissteigerungen. Der Präsident des Kriegsernährungsamts hat Richtlinien für ein tatkräftiges Einschreiten der örtlichen Behörden gegen die Preissteigerungen auf dem Lebensmittelmarkte aufgestellt, die jetzt den Verwaltungsbehörden zur schleunigen Durchführung der darin empfohlenen Maßnahmen übermittelt werden. In dem Erlaß heißt es:

„Nach den vom Kriegsernährungsamt gemachten Beobachtungen sind die Preise auf dem Gemüse- und Obstmarkt in fortgesetztem Steigen begriffen. Es wäre daher im Interesse der Sicherstellung der Volksernährung dringend erwünscht, wenn die örtlichen Behörden

zu einem tatkräftigen Einschreiten gegen diese Preissteigerungen angeregt würden. Es würde insbesondere zweckmäßig sein, darauf hinzuwirken, daß während der Wochenmärkte dauernd ein oder mehrere sachkundige Mitglieder der Marktkommissionen (Marktausschüsse der Preisprüfungsstelle usw.) auf dem Marktplatz zur Kontrolle des gesamten Verkehrs von Gemüse und Obst, insbesondere der Preisgestaltung anwesend sind. Gleichzeitig wäre ich dankbar, wenn die Marktkommissionen und alle anderen Dienststellen auf die sorgfältige Beobachtung des Verkehrs auch mit allen übrigen Gegenständen des täglichen Bedarfs hingewiesen würden. Den Mitgliedern der Marktkommissionen bitte ich hierbei insbesondere zur Pflicht zu machen, bei ihrer Tätigkeit auf die Anbringung der von den Preisprüfungsstellen vorgeschriebenen Verzeichnisse hinzuwirken. Auch da, wo Höchstpreise nicht festgesetzt sind, stehen den Behörden ausreichende Bestimmungen zur Seite. Als besonders wirksam hat es sich erwiesen, wenn in geeigneten Fällen seitens der Polizeibeamten von dem Recht der vorläufigen Festnahme (§ 127 der Strafprozeßordnung) Gebrauch gemacht wird. Wiederholt ist sodann die Beobachtung gemacht worden, daß insbesondere bei der Versorgung der Bevölkerung mit Frühkartoffeln die örtlichen Stellen den sich schnell verändernden Verhältnissen nicht immer gerecht werden. Dankbar würde ich es begrüßen, wenn die Aufmerksamkeit der beteiligten Dienststellen erneut auf die Versorgungsregelung gelenkt würde, da ich unter den gegenwärtigen Zeitverhältnissen besonderes Gewicht darauf legen muß, daß örtliche Verbitterungen u. Schwierigkeiten durch Preistreibereien und mangelnde Tatkraft der örtlichen Behörden vermieden werden."

Mitteilungen.

Eine allgemeine Versammlung von Obstgroßhändlern aus allen Teilen Deutschlands fand am 18. Oktober in Hamburg statt. Aus der Einladung zu der Versammlung teilen wir folgendes mit:

Infolge der in den letzten Wochen ergangenen zahlreichen Verordnungen auf dem Gebiete der Obst- und Gemüse- und Südfrüchteversorgung ist der gesamte Obst-, Gemüse- und Südfrüchtegroßhandel vor neue wichtige Aufgaben gestellt worden. Der Früchte- und Gemüseverkehr soll in vollständig andere Bahnen gelenkt und zukünftig in Formen vollzogen werden, die wir auf den übrigen Gebieten der Lebensmittelversorgung bereits vor uns haben.

Nach anfänglichen kleinen Versuchen mit der Festsetzung von Höchstpreisen und lokalen Ausfuhrverboten hat man den Obst- und Gemüseverkehr allmählich immer mehr zentralisiert. Durch die neuerdings erfolgte vollständige Beschlagnahme, die Errichtung von Großmärkten und die Monopolisierung der Einfuhr von Obst und Gemüse aus dem Auslande sind alle beteiligten Firmen betroffen worden, und es entsteht jetzt für jeden Einzelnen die Frage, wie sich die Verhältnisse in Zukunft gestalten werden. Zweifellos ist demnächst mit weiteren Maßnahmen und einer vollständigen Zentralisierung zu rechnen. Es kommt infolgedessen jetzt darauf an, wie sich die gesamte Geschäftswelt den neuen Verhältnissen anpassen und in Zukunft mitarbeiten kann.

Um eine Aussprache über die gegenwärtige Lage herbeizuführen, haben sich eine Reihe angesehener Firmen aus verschiedenen Teilen Deutschlands entschlossen, eine allgemeine Versammlung am Mittwoch, den 18. Oktober, nachmittags in Hamburg wegen der schwebenden Fragen einzuberufen. Alle Gegenden Deutschlands haben das gleiche dringende Interesse an dieser bedeutungsvollen Frage, da die Beschlagnahme, die Errichtung von Großmärkten, sowie die Monopolisierung der Einfuhr von Obst und Gemüse überall in gleicher Weise sich geltend macht. 8508

Personalien.

Amtsrat *Meyer*, Adersleben bei Wegeleben, wurde für seine verdienstvolle Lebensarbeit von Seiner Majestät durch die Verleihung des Kronenordens II. Klasse ausgezeichnet. 8514

T. Vernieuwe, der erste belgische Gartenbaubeamte, Generaldirektor des Gartenbauamtes im Landwirtschaftsministerium in Brüssel, ist mit einer Professur in der naturwissenschaftlichen Fakultät der vlamischen Universität Gent betraut worden. Die Hochschule wird am 24. Oktober d. J. eröffnet. Generaldirektor *Vernieuwe* ist deutschen Fachleuten durch seine Führungen gärtnerischer Studiengesellschaften in Belgien bekannt geworden. Er hat sich auch als Fachschriftsteller erfolgreich betätigt. So stammen von ihm folgende größere Arbeiten: Rapport sur la meilleure méthode d'enseignement de la botanique dans les écoles d'horticulture (1885), La Parthénocarpie des arbres fruitiers ou leur faculté de produire des fruits sans fécondation (1908), Renseignements pratiques sur le commerce belge de fruits, légumes et fleurs avec l'Angleterre (1909), Le repos hivernal des plantes et les procédés de forçage (1910), Notes sur l'horticulture belge (1913). Während des Krieges erschien seine größte Arbeit: Les ennemis de nos arbres fruitiers et les moyens de les combattre, das beste belgische Buch über Schädlingsbekämpfung. 8513 D.

Eugen Curt Junghans, Mitinhaber und Redakteur des Allgemeinen Samen- u. Pfanzen-Anzeigers in Leipzig ist nach schwerem Leiden am 23. Okt. verstorben.

Das Eiserne Kreuz erhielt:

Ebert, Wilhelm, Leutnant, Dr. phil. aus Oberzwehren bei Kassel. 8510

Es starb den Heldentod für das Vaterland:

Nickol, Rudolf, Gärtner aus Leisnig i. Sa. 8511

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

Universitätsbibliothek · Techn. Univ. Berlin

Orléans Renette



Karmeliter Renette

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Pflanzt Kriegsobstbäume! Wer hätte bis zum Kriege jemals geglaubt, daß die Nachfrage nach deutschem Obst so groß wie in diesem Jahre sein würde. Wenn die diesjährige, durchschnittlich reiche, Obsternte doppelt und noch viel größer gewesen wäre, so würden Nachfrage und Preise darum nicht geringer gewesen sein. Es unterliegt keinem Zweifel, daß auch nach dem Kriege Obst in weit größerem Maße gegessen und auch zu Obstdauererzeugnissen verarbeitet werden wird und daß die Reichs- und Bundesstaatlichen Regierungen durch entsprechende Maßnahmen und die Obstesser aus Patriotismus und auch, weil deutsches Obst schöner und auch bei angemessenen Preisen billiger sein wird, als ausländisches, das erstere dem letzteren vorziehen werden. Dadurch ist auch die Einträglichkeit des Obstbaues, die bis vor dem Kriege von manchem angezweifelt wurde, für die Zukunft verbürgt. Landwirte und Gartenbesitzer können deshalb im eigensten, aber auch im vaterländischen Interesse nichts besseres tun, als jetzt Obstbäume und Beerensträucher zu pflanzen. Wir fordern unsere Mitglieder auf und bitten sie hierin mit gutem Beispiel voranzugehen und ihren Einfluß überall dahin auszuüben, daß auch andere ihrem Beispiel zahlreich folgen. 8540

Verwendung von künstlichem Dünger. Wir bitten die Mitglieder des D. P.-V. um ihre Erfahrungen bei der Verwendung von künstlichem Dünger an Obstbäumen und Beerensträuchern, z. B. um Angabe über Art und Menge des verwendeten Düngers, Monate der Anwendung, Einfluß auf Wuchs und Tragbarkeit der Bäume, Schönheit und Wohlgeschmack der Früchte. Die Angaben über die Ernte werden um so wertvoller sein, wenn sie zahlenmäßig und möglichst im Vergleich mit gleich starken Bäumen der gleichen Sorte, die nicht gedüngt sind, gegeben werden.

Kalivorträge. Der D. P.-V. beabsichtigt auch in diesem, wie in den vergangenen Jahren Vorträge über Düngungsverwendung von künstlichem Dünger, Gründüngung, Bodenbearbeitung, durch auf diesem Gebiete erfahrene Mitglieder halten zu lassen. Es haben sich schon einige Mitglieder des D. P.-V. hierfür bereit erklärt. Obst- und Gartenbauvereine, denen an derartigen Vorträgen für ihre Versammlungen gelegen ist, wollen dies dem D. P.-V. melden, damit dieser im Stande ist die Vorträge derart aneinander zu reihen, daß die Redner wenn möglich auf einer Reise mehrere Vorträge an aufeinander folgenden Tagen halten können, ohne gezwungen zu sein, erst nach Hause zurückzukehren. Wir erbitten deshalb Meldungen bis zum 1. Dezember. 8542

Weihnachtsgaben für die Mitglieder des D. P.-V. im Felde. Wir bitten unsere Mitglieder, auch in diesem Jahre dem D. P.-V. mit Geld oder anderen geeigneten Gaben helfen zu wollen unseren Mitgliedern im Felde Weihnachtskisten schicken zu können, wie dies in den vorangegangenen Jahren geschehen ist. Wir legen eine Zahlkarte bei, durch die Beträge kostenlos für die Absender an den D. P.-V. gelangen werden. Wir danken allen freundlichen Gebern im voraus.

Feldadressen. Wir haben uns andauernd bemüht, die Feldadressen aller im Felde stehenden Mitglieder des D. P.-V. zu erhalten. Wir wissen nicht, ob wir nun alle Adressen kennen und bitten deshalb die Angehörigen, uns die Adressen zu nennen.

Kriegsarbeit des D. P.-V. Für die Herstellung von reinen, wohlschmeckenden und haltbaren Obstdauererzeugnissen, die schon unmittelbar nach Anfang des Krieges in der Fabrik von *Mors u. Co.* in Allendorf a. d. Werra begonnen und seitdem fortgesetzt worden ist, bitten wir die Mitglieder des D. P.-V. auch in diesem Jahre um ihre Unterstützung, entweder durch kostenlose Zusendung von Obst aller Art — auch gutes, haltbares Fallobst — oder durch Geld. Es ist durch die Hilfe unserer Mitglieder möglich gewesen, daß in beiden vorangegangenen Jahren sehr große Mengen Obstdauererzeugnisse von der Firma *Mors* in uneigennützigster Weise für den D. P.-V. hergestellt werden konnten, die sämtlich an Verwundetenlazarette kostenlos abgegeben worden sind. Wir haben darüber in der D. O.-Z. ausführlich berichtet und wir werden nach Beendigung der diesjährigen Arbeit einen weiteren Bericht folgen lassen. Es sind dem D. P.-V. unendlich viele Dankschreiben von Generalärzten, Heeresverwaltung, verschiedenen Kommandostellen, Feld- und Reserve-Lazaretten und auch von vielen Ärzten und Verwundeten zugegangen; aber auch die Mitglieder des D. P.-V. sind durch etwa 2000 Sendungen von Fruchtmus und anderen Obstdauererzeugnissen bedacht worden und haben ihre Freude und ihren Dank dafür in überaus zahlreichen Briefen kundgegeben. Der Inhalt dieser Briefe wird nach Eintritt des Friedens zusammengestellt und veröffentlicht werden.

Besondere Frachtbriefe, um freiwillige Gaben frachtfrei nach Allendorf zu schicken, werden für diesen Zweck gern allen zugeschickt, die unsere Arbeit unterstützen wollen. Wir wissen, daß die Mitglieder des D. P.-V. auch von anderen Seiten viel in Anspruch genommen werden, um die Sorgen und die Not, die durch den Krieg herbeigeführt sind, zu mildern. Wir wissen aber auch, daß unsere Mitglieder trotzdem gern, jeder nach seinen Kräften, weiter zu hlefen bereit sind und wir hoffen, daß unsere Bitte keine vergebliche sein wird. 8315

Deutsche Obstbauzeitung 1916. Heft 22. 2. Novemberheft.

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach“ und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

Saccharin von 450fachem Süßwert, 20 g = 9 Kilo Zucker, zum Selbstkostenpreis von 5 g = 1.35 Mk., 10 g = 2.45 Mk., 20 g = 4.65 Mk., gegen Einsendung des Betrages (bei Nachnahmesendungen 10 Pfg. mehr) ist von dem Geschäftsamt des D. P.-V. zu beziehen. 8385

Benzoesaures Natron zum Selbstkostenpreis von 50 Pfg. einschl. Porto für eine Rolle von zehn Tabletten, eine Tablette für je ein Kilo Obstsaft oder Fruchtmus (Marmelade) ausreichend, jede weitere Rolle 25 Pfg., ist von dem Geschäftsamt des D. P.-V. zu beziehen. 8316

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Orléans-Renette.*)

Mit einer farbigen Abbildung.

Heimat und Vorkommen: In Deutschland viel verbreitet, besonders häufig in den norddeutschen Gärten. Nach *Bivorts* Album IV, p. 59, wo sich eine sehr unkenntliche Abbildung findet und auch eine nicht genaue Beschreibung gegeben ist, fehlen genaue Nachrichten über den Ursprung dieser Sorte, welche vorzüglich in Brabant, in der Gegend von Jodoigne, und zwar als *Court-pendu blanc* verbreitet sein soll. *Bivort* sagt: Obgleich nach der Stärke der sich in Gärten und Baumgütern findenden Bäume dieser Apfel eine alte Sorte zu sein scheine, finde er sie doch unter diesem Namen (*Orléans-Renette*) in keinem pomologischen Werke noch in den Katalogen; es sei möglich, daß sie unter anderen Namen vorkomme.

Synonyme: *Goldrenette*, *Großer Borsdorfer*, *Triumph-*, *Graf Sternbergs Köstliche*, *Große Wiener Gold-*, *Renette von Tournay*, *Renette von Spitzemberg*.

Gestalt: mittelgroße, sehr schöne und regelmäßig gebildete Frucht von etwas platt gedrückter, bald hochgebaut kugelförmiger Gestalt; die Wölbung eben, nach dem Kelch abnehmender als nach dem Stiel, um welchen sich stets eine breite flache Stielwölbung findet.

Die Güte dieses Apfels ist sprichwörtlich geworden und sicher wird derselbe von wenigen Sorten übertroffen werden.

Kelch: offen, lange grün bleibend, in einer bald mehr, bald weniger weit ausgeschweiften flachen Einsenkung von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, dick, in weiter trichterförmiger Höhle, die mit hellzimmtfarbenem Roste bekleidet ist.

Schale: glatt, glänzend; Grundfarbe blaßgelb, später goldgelb, in rauhen Lagen trüber goldgelb; die Sonnenseite bald mehr, bald minder gerötet, gestreift und verwaschen, mitunter fast ohne Röte, mitunter das schönste Karmin. Besonders charakteristisch sind die eckigen Punkte und einzelnen Figuren von feinem Rost, die über die ganze Frucht verteilt sind, im Rot von einem gelben Hof umgeben. An dem Kelch sind diese Punkte zahlreicher, feiner und rund.

Fleisch: gelblich, sehr edel von Beschaffenheit und Geschmack, bei voller Reife wahrhaft markig, von gewürztem, weinigem Zuckergeschmack, saftreich.

Kernhaus: hohlachsig oder auch etwas offen, verhältnismäßig klein, vollsamig.

Kelchröhre: ziemlich tief und anfangs trichterförmig, später zylindrisch.

Reife und Nutzung: Tafelapfel allerersten Ranges, Januar bis März und April, vortrefflich zum Handel. Darf erst spät geerntet werden.

Eigenschaften des Baumes: Wuchs in der Jugend lebhaft und in der Baumschule sehr schöne Hochstämme bildend. Der Baum wird nicht groß und verlangt eine gute Lage und warmen Boden. Tragbarkeit sehr bald und reichlich. Kronenform hochgehend breit pyramidenförmig.

8537 (Aus: Ill. Handbuch, 1. Band.)

Hier am Rhein wird sie fast nur *Goldrenette* genannt; manche Gartenbesitzer nennen sie *rauhe Goldrenette*, wahrscheinlich wegen ihrer rauhen Schale.

Es sind nur noch wenige ältere Bäume vorhanden. In neuen Anlagen wird sie fast nicht mehr angepflanzt, weil viele ihrer Früchte, besonders die großen, am Kelch aufspringen und auf dem Lager anfangen zu faulen. Es ist schade, daß diese so sehr edle Sorte diesen unangenehmen Fehler hat. Ich stelle sie im Geschmack der *Cox' Orangen* gleich.

Sie stellt an den Boden hohe Anforderungen; er muß nahrhaft und gut gedüngt sein, sonst bleiben die Früchte klein. Dafür stellt sie an die Lage keine hohen Ansprüche; sie gedeiht im Rheingau gerade so gut in der Höhe wie im Tal. Das kommt wohl daher, weil ihr der Boden in den unteren Lagen zu trocken ist.

Frostschäden wurden an ihr noch nicht beobachtet. Auch der Mehltau, der in unserem trockenen Klima stark auftritt, befällt sie nur wenig.

Wegen ihrer späten Blütezeit leiden die Blüten nur selten von den Frühjahrsfrösten. Die Blütezeit ist von langer Dauer.

Man kann den Baum in jeder Form ziehen. Er bildet eine sehr schöne senkrechte Krone, so daß man ihn auch als Straßenbaum noch empfehlen könnte, wenn die Früchte nicht aufplatzten und zu klein blieben.

Der Baum trägt nur ein Jahr ums andere. Wegen seiner aufrechten Krone werden die Früchte leicht vom Wind abgeworfen. Wenn der Baum übermäßig voll hängt, so gibt es bei der Ernte eine ganze Anzahl kleiner Früchte, deren Fleisch nicht sehr schmackhaft wird. Da die Früchte auf dem Markt nur als *Goldrenette* angesprochen werden, so sind die Preise nicht höher wie die der *Goldparmäne*, also für ausgesuchte Früchte 18—20 Mark für 50 Kilo (vor dem Krieg). Kenner legen

*) Siehe auch: Pom. Mon. 1855, S. 394; 1858, S. 65; 1864, S. 56; 1866, S. 117; 1869, S. 202; 1871, S. 173; 1875, S. 104; 1878, S. 82; 1891, S. 187; 1898, S. 257. Ill. Handbuch, 1. Bd., S. 159, Nachtrag, S. 105.

aber gern für eine so edle Frucht mehr an. Durch ihr festes Fleisch und ihre rauhe Schale vertragen die Früchte den Versand gut.

N. Baumann, Kgl. Obergärtner
8498 in *Geisenheim a. Rh.*

Alte Bäume, die ich seit langer Zeit be. obachtete, lieferten nur wenig gute Erträge- Die Früchte leiden auch unter Fusikladium, bekommen dann winzige kleine Risse, die leicht den Anlaß zum Faulen bieten. Bei feuchtem Wetter, Ende September gehen dann schon viele Früchte auf dem Baume zu Grunde. Tadellose Früchte sind ja für die Tafel sehr wertvoll, jedoch lohnt diese Sorte in hiesiger Gegend nicht den Anbau.

8499 *H. Gold* in *Karlstadt a. M.*

Orléans-Renette wird hier in der Gegend nur *Goldrenette* genannt; dies ist auch ein schönes deutsches Wort, wenigstens teilweise. Die Sorte wird auch wohl *französische Renette* benannt; sie wird hier ziemlich viel gezogen und ist auch widerstandsfähig, leidet im Tal stark unter Fusikladium, jedoch auf höher gelegenen freien Standorten verschwindet dies ganz. Der Apfel hängt fest am Baum. Leider ist die Sorte zu reich tragend, deswegen werden auch viele Früchte nicht groß. Der Baum ist nicht anspruchsvoll an den Boden, wenn dieser nur tiefgründig ist. Jährliche Düngung ist ihm sehr zuträglich. In trockenem sonnigem Boden jedoch gedeiht diese Sorte nicht, sie wird in solchen Lagen vom Krebs befallen, und bringt nur verkümmerte Früchte. In gutem nahrhaftem Boden eignet sie sich zur Pyramiden- und Spalierform, obgleich ich den Hochstamm für diese Sorte vorziehe, schon wegen seines niedrigen Wuchses und hoch gewölbter Krone, die dem Luftzug mehr Spielraum geben und dadurch Krankheiten fernhalten, welche hingegen bei künstlichen Formen kaum ausbleiben. Die Blüte ist ziemlich unempfindlich und erfriert selten; je schneller die Blüte verläuft, desto günstiger für die Ernte. Ich möchte die *Orléans-Renette* mehr für Erwerbsobstzüchter empfehlen, da Liebhaber wohl wenig Freude haben würden, da sie den Schnitt schlecht verträgt und infolge ihrer Neigung zu Krebs an Formbäumen nicht sehr vorteilhaft ausfällt. Der Stamm wird auch gern von der kommaförmigen Schildlaus besetzt. Zum Versand eignet sich die Sorte ausgezeichnet; sie ist hart und haltbar, nach meinem Dafürhalten sogar gesucht, da der Apfel mit gefälliger Form edlen Geschmack vereinigt. Bei guter Sortierung kann man für 1. Sortierung 25—30 Mk. für 50 Kilo erzielen, während 2. und 3. Sortierung entsprechend billiger sind (vor dem Kriege).

8500 *C. Frese* in *Filsen a. Rh.*

Es gibt von dieser Sorte hier nur noch wenige alte Bäume. Sie geht hier allmählich ein, weil die Bäume in unserem leichten Sandboden ungenügend und nur wenig Früchte von gutem Aussehen tragen, die auch noch leicht abfallen. Die Früchte leiden auch unter Fusikladium und reißen dann auf. Der Geschmack der *Orléans-Renette* ist einer der feinsten und die Sorte sollte deshalb Liebhabern immer empfohlen werden.

8501 *C. Puhlmann* in *Werder a. d. H.*

Die Sorte ist hier verschiedentlich in älteren größeren, jedoch immer nur in einzelnen Bäumen in Hausgärten vorhanden. Ihre pomologische Bezeichnung ist den hiesigen Landleuten vollständig fremd, häufig wird sie unter dem Namen *Gold-Granette-Apfel* gefordert. Die Sorte leidet hier sehr unter Krebs; die Früchte bleiben ziemlich klein, die Ernten sind sehr unsicher, trotzdem wird sie von Obstliebhabern geschätzt. Als Marktfrucht ist sie hier ohne jede Bedeutung, dazu sind die davon zu erntenden Mengen zu klein.

8502 *G. Schröter* in *Salzwedel.*

Karmeliter-Renette.*)

Mit einer farbigen Abbildung.

Heimat und Vorkommen: Sehr verbreiteter und überall hochgeschätzter Apfel, sehr häufig in deutschen Gärten. *Diel* hält ihn (I, 145) für deutscher Abstammung, was aber kaum anzunehmen ist, da es einer der am längsten von den französischen Baumzüchtern verbreiteten Apfelsorten ist.

Synonyme: *Forellen-*, *Französische Gold-*, *Holländer-*, *Limonen-*, *Perlen-Renette*, *Winter-Parmäne.*

Gestalt: mittelgroßer, gewöhnlich länglich runder, doch auch mitunter eine kurze Walze bildender Apfel von rundlicher Gestalt, mitunter selbst etwas kegelförmig zugespitzt. 2¼ bis 2¾ Zoll hoch und gewöhnlich ebenso breit oder nur wenig schmäler. Die Wölbung eben, der Bauch meist etwas nach dem Stiel zu aber nie stark erhaben.

Kelch: charakteristisch offen; die Blättchen zurückgeschlagen.

Stiel: Dünn, holzig, ½ bis ¾ Zoll lang, in tiefer, glatter, durch einen schnabelartigen Fleischfortsatz charakteristisch verengter Höhle.

Schale: glatt, glänzend, am Baum blaßgrün, später grünlich gelb, die Sonnenseite trübrot gestreift und getuscht, welche Färbung gewöhnlich auch bei besonnten Früchten die

Die beiden in diesem Hefte beschriebenen und abgebildeten Apfelsorten zählen nicht mehr zu den heute in Deutschland noch viel angepflanzten Apfelsorten.

Die *Orléansrenette* ist in den Landes- und Bezirksobstanbausortimenten nur noch in Schlesien, Königreich Sachsen und Sachsen-Meiningen, die *Karmeliterrenette* nur in dem Bezirk Wiesbaden und Schwarzburg-Rudolstadt enthalten. Die Früchte beider Sorten sind aber von so herrlichem Geschmack und ihre Bäume im allgemeinen so fruchtbar, daß sie für Klein- und Liebhaberobstbau auch in Zukunft empfehlenswert bleiben.

*) Siehe auch: Pom. Mon. 1858, S. 33 (mit 1 farb. Abb.); 1864, S. 55; 1871, S. 173; 1878, S. 82; Ill. Handbuch, Bd. 1, S. 161, Nachtrag, S. 81.

Schattenseite zeigt; mitunter ist das Rot sehr schön glänzend. Die Punkte sind sehr charakteristisch.

Fleisch: gelblich weiß, angenehm gewürzt, weinsäuerlich süß, markig und von ausgezeichneter Güte.

Kernhaus: regelmäßig, gewöhnlich geschlossen, bei großen Früchten halboffen, vollsamig.

Kelchröhre: fast bis aufs Kernhaus herabgehend.

Reife und Nutzung: November, Dezember bis Februar und März, welkt nicht. Tafelfrucht allerersten Ranges.

Eigenschaften des Baumes: der Baum zeigt dünne, schlanke, feinbefilzte Zweige und trägt an seinen Fruchtruten häufig die Blütenknospen an der Spitze; er bildet einen schönen, kräftigen Stamm und eine fast kugelförmige Krone; die Blüte erscheint mittelfrüh und zeigt sich ziemlich dauerhaft. Ein Jahr ums andere reiche Ernten. Die Blätter sind länglich, unterseits wollig, scharf gezähnt. 8536 (Aus: Ill. Handbuch, I. Bd.)

Im Nassauer Land nennt man sie vielfach *Hakenrenette* aus dem Grunde, weil der Stiel nicht direkt in der Stielhöhle sitzt, sondern auf einem gebogenen Fleischwulst.

Sie wird im Rheingau nur in größeren Gärten gezogen. In dem Städtchen Limburg an der Lahn trifft man schöne, alte Hochstämme davon an, die gut ausgebildete Früchte liefern.

An den Boden stellt sie große Anforderungen. Sie will einen guten, nahrhaften Lehmboden, der seine Feuchtigkeit lange erhalten muß. In trockenen Böden bleiben die Früchte klein und fallen oft vor der Ernte ab. Dagegen ist sie nicht empfindlich gegen rauhes Klima. In der Wetterau stehen große, alte Bäume davon, die reiche Ernten bringen. Dort sah ich einige Äste mit knolligem Krebs. Trotzdem das junge Holz sehr dünn ist, konnte ich keine Frostschäden daran sehen. Unsere Pyramiden werden stark von der Blutlaus befallen. Die Blüte erscheint mittelfrüh und ist von langer Dauer. Daß sie besonders frostempfindlich ist, konnte ich nicht beobachten.

Für Zwergform sind die Früchte nicht groß genug. Die Krone wird kugelförmig. Es soll sie nur der Liebhaber anbauen. Der Baum trägt ein Jahr ums andere. Wegen ihres langen Stiels werden die Früchte nicht sehr vom Sturm abgeworfen. Bei sehr starkem Behang gibt es viele kleine Früchte, die man zum Keltern verwenden muß, weil man sie wegen ihrer grünen Farbe nicht auf dem Markt verkaufen kann. Weil die Sorte zu wenig bekannt ist, erzielt man keine hohen Preise dafür. Die Schale färbt sich nicht vollkommen gelb, es bleiben immer einige grüne Streifen darauf. Wegen ihres festen Fleisches halten die Früchte den Versand gut aus.

N. Baumann, Kgl. Obergärtner
8503 in *Geisenheim a. Rh.*

Karmeliter-Renette kommt hier nur hie und da in alten gesunden Bäumen vor, die aber nur zeitweise halbe Ernten zum größten Teil fleckiger Früchte bringen; größere Erträge liefern sie nicht. Die Früchte leiden sehr unter Fusikladium, springen dann gern auf und faulen leicht. Fehlerfreie Früchte sind ja vorzüglich im Geschmack, doch ist die Sorte für unsere klimatischen Verhältnisse wenig geeignet. *H. Gold* in *Karlstadt a. M.*

Die *Karmeliter-Renette* wird hier nicht weiter vermehrt, trotzdem sie eine gute Apfelsorte ist. *C. Puhlmann* in *Werder a. d. H.*

Sie ist in unserer Gegend vielfach vertreten und unter der Bezeichnung „*Apfelsiner*“ bekannt. Es sind auch größere ältere Bäume dieser Sorte vorhanden, die gesundes Wachstum zeigen und gut tragen, wenn man auch von einer regelmäßigen Tragbarkeit nicht sprechen kann. Die Früchte werden gern gekauft, erreichen eine für die Sorte ziemliche Größe. Aber der für diesen Apfel erzielte Preis entspricht nicht seinem Werte, da die Landwirte, zum großen Teile kleinere Besitzer, mit dem Preise zufrieden sind, den die wenigen hiesigen Händler bieten, die ihrerseits das Obst auch wenig pfleglich behandeln.
8506 *G. Schröter* in *Salzwedel.*

Orléans-Renette und *Karmeliter-Renette* besaßen früher ein großes Ansehen, als man noch mehr auf die innere Güte der Frucht als auf äußere Schönheiten und Größe Gewicht legte. Beide Sorten sind köstlich im Geschmack und werden von Kennern, und besonders von älteren Leuten wohl dauernd gefragt bleiben. In neuen Anlagen werden sie gar nicht mehr verwendet, und für den Erwerbsobstzüchter sind sie auch nur ausnahmsweise zu gebrauchen.

Die *Orléans-Renette* leidet stark am Aufplatzen der Schale, so daß mitunter drei Viertel der ganzen Ernte unbrauchbar wird. Sie stellt etwa die gleichen Ansprüche wie die *Goldparmäne*, mit der sie auch äußerlich eine gewisse Ähnlichkeit hat, leidet auch wie diese an Krebs, Schorf, und wird vom Ungeziefer viel aufgesucht.

Karmeliter-Renette ist nach dieser Richtung hin nicht so empfindlich. Im Wuchs ist sie aber meist schwach und bildet eine feinverzweigte, nicht sehr umfangreiche Krone.

An einzelnen Stellen, wie z. B. im Kreise Salzwedel in der Altmark, ist sie mit den sonst meist überall auftretenden Schwächen nicht behaftet. Ein Gutspächter sagte mir gelegentlich eines Vortrages: „Wenn ich Besitzer wäre, so würde ich 50 Morgen nur von dieser Sorte anpflanzen. Ich kenne nichts Feineres und nichts Lohnenderes als *Karmeliter-Renette.* Man nennt die Sorte bei uns auch *Apfelsinenapfel.*“ — In guter Lage werden die Früchte äußerlich mitunter lebhaft gefärbt, in den meisten Lagen bleibt die *Karmeliter-Renette* aber ziemlich trübe in der Schale. Sie besitzt besondere Erkennungszeichen, einmal in den forellenartigen, mit großem Hof umgebenen Punkten, sodann in dem stark entwickelten Wulst am Stiele, der ihr auch den Beinamen *Hakenrenette* gegeben hat. — Zum Massenanbau kann man beide Sorten nicht empfehlen, ich würde es aber bedauern, wenn sie aus den Sortengärten ganz verschwinden würden, denn sie zählen mit zu den edelsten Sorten, die wir besitzen.
8507 *J. Müller* in *Diemitz.*

Immer zu spät!

In einer der letzten Sitzungen des Hauptausschusses des Reichstages erklärte ein Vertreter des Kriegsernährungsamtes: Es sei keine dankbare Aufgabe, die Verordnungen über Obst und Gemüse zu vertreten, weil sie nicht den geringsten Erfolg gehabt hätten. Die Schuld läge nicht allein an den Behörden, es handele sich um leichtverderbliche Waren, die sich behördlichen Eingriffen gegenüber besonders ungefügig zeigten. Demgegenüber erklärten Vertreter fast aller politischen Parteien, daß die Verordnungen über die Beschlagnahme und Höchstpreise von Gemüse und Obst und anderen Nahrungsmitteln immer zu spät gekommen wären, und daß sie auch vielfach im Widerspruch mit den Erfahrungen ständen, die dem Kriegsernährungsamt nicht unbekannt geblieben sein könnten, sofern dies erfahrene Fachmänner zu Rate gezogen hätte.

Als im Sommer dieses Jahres die Beratungen in der Reichsstelle für Gemüse und Obst begannen, wurde wiederholt auf das bestimmteste von den Vertretern dieser Reichsstelle gesagt, daß man für Obst keine Höchstpreise beabsichtigte. Es wurde von Fachleuten darauf hingewiesen, daß man, wenn die Umstände es nötig machten, wohl für Schüttel- und Falläpfel, Most- und Konservenäpfel und für Zwetschen Höchstpreise fessetzen könnte und müßte und es wurden hierfür auch bestimmte Vorschläge für die Art der Ausführung einer solchen Verordnung und für die festzusetzenden Höchstpreise gemacht. Hätte man schon damals eine Beschlagnahme und Höchstpreise festgesetzt, so hätten die Konservenfabriken rechtzeitig versorgt werden und die inzwischen eingetretene bedauernswerte Preissteigerung für Äpfel vermieden werden können.

In dem Hauptausschuß wurde auch über die Preise für Zwetschen geklagt. Es sei geradezu unverständlich, daß man den Zwetschenzüchtern, die sonst mit einem Preis von 3 bis 4 Mk. sehr zufrieden gewesen wären, im Großhandel 10 Mk. und den Händlern im Kleinverkauf sogar 25 Pfennig für ein halbes Kilo zugebilligt hätte. Der hohe Preis von 25 Pfennig habe obendrein die Zwetschenzüchter verstimmt, die lieber ihre Zwetschen selbst behalten und verarbeitet hätten. Es wurde ferner darüber geklagt, daß die erhoffte und auch versprochene Einheitlichkeit bei den Verordnungen und deren Ausführung nicht erreicht worden sei. Im besonderen wären die Ausfuhrverbote einzelner Bundesstaaten und ihrer Kreise nicht erreicht worden. Es könnten keine Zweifel darüber bestehen, daß die Einschränkung der Ausfuhrverbote innerhalb Deutschlands sich durch geeignete Verhandlungen und Maßnahmen wohl hätte vermeiden lassen. Es wurde vor allen Dingen gefordert, daß wenigstens in Zukunft derartige Fehler nicht mehr gemacht werden dürften; es sei übergenug experimentiert worden. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst sei ein völliger Fehlschlag und auch die Organisation der Zuckerverteilung habe völlig versagt. Es sei bewiesen, daß die Ausschaltung des freien Handels nicht durch die Reichsorganisationen ersetzt werden könnte, bisher wären wenigstens Erfolge dabei nicht erzielt, gleichviel, ob die Schuld daran die Organisation träfe oder ob nicht die richtigen Männer am Platze wären. Warum sei nicht rechtzeitig die Herstellung von Obstmost verboten und die Verordnung erst dann erlassen worden, als ungeheure Mengen Äpfel vermostet waren?

Die nachstehende Veröffentlichung und der Bericht über die Versammlung von Obsthändlern in Berlin geben ein Urteil über die Schwierigkeiten und Mängel, die die zu spät erlassenen und unzweckmäßigen Verordnungen über die Beschlagnahme und Höchstpreise von Obst usw. herbeigeführt haben. 8516

Allgemeine Versammlung von Obstgroßhändlern am 25. Oktober 1916 im Saale der Handelskammer zu Berlin.

Herr Dr. *Schade*, Syndikus des Verbandes Deutscher Obst-, Gemüse- und Südfrüchtegroßhändler in Düsseldorf und Redakteur der Zeitschrift „Der Früchtehandel" eröffnete die aus allen Teilen Deutschlands sehr zahlreich besuchte Versammlung. Als Vertreter der Reichsstelle für Gemüse und Obst waren Herr Dr. *Reichhardt*, als Vertreter der Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen Herr Dr. *Lehmann*, als Vertreter der Kriegsgesellschaft für Weinobsteinkauf und -Verkauf Herr *Härtel*; ferner Vertreter der Handelskammer und anderer Behörden und Organisationen anwesend. Der Vorsitzende wies auf die Schwierigkeiten der Versorgung mit Obst und Gemüse und darauf hin, daß durch die zahlreichen Verordnungen der Behörden der Obsthandel und die Versorgung Schaden gelitten habe. Herr Dr. *Reichhardt* erklärte, daß es seiner Behörde jederzeit erwünscht sei, daß aus Fachkreisen Anregungen und Wünsche gemacht würden und daß seine Behörde alle Vorschläge einer wohlwollenden Prüfung unterziehen würde. Es ist dies das gleiche Versprechen, wie es schon seit Bestehen der Reichsstelle für Gemüse und Obst bei jeder Gelegenheit ihrer eigenen Beratungen und auch in der Öffentlichkeit wiederholt wurde; es muß der Beurteilung des Beteiligten vorbehalten bleiben, inwieweit dies gehalten worden ist.

Die Einfuhr von Obst und Gemüse aus dem Ausland. Alle Redner sind darin einig, daß durch die Monopolisierung der Reichsstelle die Zufuhren aus dem Auslande fast vollständig stocken, und daß das Obst nie so teuer war, wie in diesem Jahre. Durch die Abgabe an die Verkaufsvermittler in den Großstädten und dadurch, daß zunächst nur Großstädte bei der Verteilung von Obst und Gemüse berücksichtigt werden, wuchsen die Abgaben und Unkosten ins Ungemessene. Die Händler im Ausland, besonders in Holland, wollten mit den deutschen Aufkäufern der Reichsstelle und anderen städtischen ihnen unbekannten Verkaufsvermittlern nichts zu tun haben; sie verkauften deshalb ihr Obst und Gemüse lieber nach Eng-

land. Dies wurde an der Hand von Tatsachen festgestellt. Man mußte oft wochenlang auf die Bezahlung warten, während die ausländischen Verkäufer gewohnt sind, ihr Geld mit der Lieferung der Ware zu erhalten. Auch mußte Obst und Gemüse oft zweimal bezahlt werden, einmal an den Verkäufer im Ausland, damit dieser überhaupt Obst und Gemüse schickte und das zweite Mal an die städtische Großmarktstelle, damit die Waggons ausgehändigt werden. Es dauere lange Zeit, bis die zweite Bezahlung zurückerstattet werde. Die ausländischen Händler klagten auch über die viel zu hohen Auktionsgebühren, die sie in früheren Jahren in ähnlicher Höhe niemals gekannt hätten. Ein Obstgroßhändler aus München sagte, daß in München fast kein Obst mehr zu haben wäre, nachdem die dortigen Großhändler in der Schweiz nicht mehr selbständig kaufen dürften. Auch die Schweiz verkauft aus diesem Grunde ihr Obst lieber in das uns feindliche Ausland. 100—150 Waggons Obst wären einem Münchener Obstgroßhändler angeboten, und es wäre ihm nicht gestattet worden, diese einzuführen. Es wurde allgemein gefordert, daß Obst- und Gemüsehändlern, die schon in früheren, langen Jahren erfolgreich die Einfuhr von ausländischem Obst und Gemüse betrieben haben, unter Aufsicht der Regierung auch jetzt der Einkauf wieder freigegeben werden müsse und daß gegebenen Falls an die Reichsstelle etwa 1% der Verkaufsmasse abgeführt werden könnte. Es wurde auch darauf aufmerksam gemacht, daß im Auslande, z. B. in Holland, von Rußland und anderen feindlichen Staaten und dem uns verbündeten Österreich Obst gekauft werde, und daß durch die, durch die vielen Verordnungen und Verbote herbeigeführten Schwierigkeiten, dem feindlichen Auslande die Möglichkeit gegeben würde, Obst, Gemüse und andere Nahrungsmittel Deutschland vor der Nase wegzukaufen. Die Durchfuhr von holländischem Obst und Gemüse nach Österreich durch das deutsche Reich ist nicht verboten. Allein in München seien 86 Geschäfte, die früher erfolgreich für alle Beteiligten gearbeitet hätten, zur Untätigkeit gezwungen. Ein Vertreter aus Mannheim forderte, daß in Anbetracht des außerordentlich schwierigen Handels mit Südfrüchten deren Einfuhr für jedermann freigegeben werden müßte. Aufkäufer, wie sie bisher von der Reichsstelle ins Ausland geschickt wären, würden mit der Einfuhr von Südfrüchten gar keinen Erfolg haben. Aus Zürich wurde folgendes Telegramm verlesen: „Ich empfehle, bei der Besprechung geltend zu machen, daß das Ausland die Einfuhr von Südfrüchten voraussichtlich verbieten wird, sobald deren Zentralisierung durch die Reichsstelle in Frage kommt. Holland ist von England und seinen Verbündeten 25% seiner Einfuhr von Zitronen und Orangen freigegeben worden. Nach Bekanntwerden der Zentralisierung wurde diese Freigabe wieder zurückgezogen und man befürchtet in Zürich die gleiche Maßregel." Es wurde folgender Beschluß einstimmig angenommen: „Die Reichsstelle für Obst- und Gemüseversorgung möge den Bezug von Obst und Gemüse aus dem Ausland möglichst erleichtern und vereinfachen und insbesondere den bisherigen Einfuhrgroßhändlern den Bezug gestatten, nötigenfalls unter Kontrolle der Obstgroßmärkte und mit einer mäßigen Abgabe an die in Betracht kommende Stelle. Der Verkehr mit Südfrüchten möge seitens der Reichsstelle vollständig freigegeben werden."

Verkehr mit Obst und Gemüse innerhalb Deutschlands. Alle Anwesenden, die hierzu das Wort nahmen, erklärten sich gegen die Bestimmung der Verordnung der Reichsstelle vom 7. Oktober 1916, nach der Tafeläpfel nur gehandelt werden dürfen, wenn sie verpackt sind. Alles Verpackungsmaterial sei sehr teuer, und man könnte es nicht erhalten. Dadurch würden die Äpfel verteuert und ihr Versand zeitweise unmöglich gemacht. Es fehlte auch den Obstzüchtern teilweise an der Erfahrung für die Verpackung, vor allem aber an den Arbeitern, so daß schließlich schlecht verpackte Äpfel mehr litten, als wenn sie in Waggons lose verladen würden. Durch das Hin- und Zurückschicken von Kisten und Körben entstehen Zeit- und Geldverluste. Die Obstzüchter könnten deshalb auch nicht ihr Obst, wie sie es in anderen Jahren gewohnt sind, sofort nach der Ernte verladen, sondern sie müßten die Äpfel lagern, wofür es ihnen aber an den notwendigen Räumen fehlte. Die Polizeibehörde stellt sich auf den Standpunkt, daß alle Äpfel, die lose verladen würden, nicht als Tafeläpfel gelten dürften. Die Verpackung in Kisten wäre den Kleinhändlern und den Kleinverkäufern gar nicht möglich und die Folge davon sei, daß der Handel mit Früchten beunruhigt und zum Teil ganz lahmgelegt sei. Es könnten doch keine Einsichtigen glauben, daß nur durch die Verpackungsart Tafeläpfel geschafft würden. Die Folge dieser Verordnung wäre, daß Most-, Konserven- und vor allen Dingen billige Wirtschaftsäpfel in Kisten, Fässer oder Körbe verpackt und für sie nur dann die Forderung der Preise für Tafeläpfel nach dem Gesetz berechtigt wäre. Ein anderer Vertreter sagte, daß er eine Depesche erhalten hätte, sofort 400 Fässer für eine Obstsendung zu schicken; sobald die Äpfel bei ihm eingetroffen wären, müßte er sie wieder auspacken, ohne irgend welchen Nutzen, im Gegenteil aber dafür um so größere Unkosten zu haben.

Es wurde ferner darüber geklagt, daß durch die zugelassenen Aufkäufer im Auslande eine außerordentliche Preisverteuerung erfolgt und daß durch die Ausschaltung des freien Verkehrs die Aufkäufer an einem Waggon mehrere hundert Mark verdienten, während sie sonst mit einem Verdienst von 25 bis 35 Mark für einen Waggon zufrieden gewesen wären. Ein anderer Vertreter in Dresden hat Zwetschen in Böhmen gekauft, die an der sächsisch-böhmischen Grenze beschlagnahmt worden sind, dadurch ist er gezwungen worden, seine eigenen Zwetschen etwas später in Dresden mit einem Aufschlag von 6—700 Mark für einen Waggon wieder zu kaufen. Alle Redner waren darin einig, daß es unbegreiflich und unverständlich sei, wie die Reichsstelle solche Maßnahmen habe treffen

können. Welcher Schaden, welche Unzufriedenheit und Schwierigkeiten hierdurch entstanden wären, könne nur der ermessen, der mit den Verhältnissen in der Praxis vertraut sei. Es sei gar nicht anders anzunehmen, als daß die Reichsstelle vor dem Erlaß der Verordnung Fachmänner gehört hätte. Es wurde dann über die Höchstpreise von Zwetschen gesprochen und an Hand der Tatsachen dargestellt, daß ohne Festsetzung der Höchstpreise Zwetschen überall bedeutend billiger gewesen wären, nachdem aber das Reich einen Preis von 10 Mark für den Großhandel und von 25 Mark für den Kleinhandel selbst festgesetzt hatte, konnte man es niemanden übel nehmen, wenn er nicht billiger verkaufte. Der folgende Beschluß wurde einstimmig angenommen: „Die Reichsstelle für Gemüse und Obst wird gebeten, dafür einzutreten, daß die Bestimmung der Verordnungen vom 7. Oktober 1916, wonach Tafeläpfel verpackt werden müssen, sofort aufgehoben wird, damit die Äpfel nicht unnötig verteuert werden. Tafeläpfel möchten wie bisher lose in Schüttungen zum Handel zugelassen werden.“

Häusliche Obstverwertung. Der Vertreter der Kriegsgesellschaft für Konserven und Marmelade erklärte, daß die Beschlagnahme von Most- und Marmeladeäpfeln nur erfolgt sei, um es den Konservenfabriken zu ermöglichen für das Heer und die Bevölkerung genügende Mengen von Obstmus herzustellen. Der Verbrauch von Frischobst sei im Vergleich hierzu unwirtschaftlich, in vielen Fällen eine Verschwendung; die Bevölkerung müßte unter den jetzigen Verhältnissen auf frische Äpfel Verzicht leisten. Auch die Verarbeitung im Haushalt wäre nicht so vorteilhaft, als in den Fabriken. Dem gegenüber wurde ausgesprochen, daß in Friedensjahren der Bedarf an Obstmus und anderen Obstdauererzeugnissen nur zum allerkleinsten Teil von den Marmeladefabriken gedeckt worden ist und eine viel größere Menge im Haushalt hergestellt worden sei. Es träfe auch nicht allgemein zu, daß die in Fabriken hergestellten Erzeugnisse besser wären als die im Haushalt. Das Gegenteil wäre richtiger. Man nahm von einer besonderem Beschlußfassung Abstand und beauftragte den Verband Deutscher Obst-, Gemüse- und Südfrüchtegroßhändler, die Reichsstelle für Gemüse und Obst zu bitten, im Sinne der vorstehenden Ausführung zu handeln.

Zum Schluß wurde der Wunsch ausgesprochen, daß seitens des Vorsitzenden der Deutschen Obst-, Gemüse- und Südfrüchtegroßhändler die Reichsstelle dringend gebeten werden möge, in Zukunft vor Erlaß neuer Verordnungen erfahrene Fachleute zu hören. 8526 *L.*

Stellungnahme zum Poenickeschen Fruchtgürtel.*)

Von *M. Viehweg*, Verwalter der *Remy und Kohlhaas*schen Obstanlagen in *Erbach i. Rhg.*

Als im Jahre 1912 anläßlich des Pomologentages in Bonn der Baumschulbesitzer *Walter Poenicke* aus Delitzsch b. Leipzig zum erstenmale mit den Ergebnissen seiner Fruchtgürtelversuche an die Öffentlichkeit und vor jene Versammlung trat, horchte man in den obstbaulichen Kreisen des deutschen Vaterlandes auf. *Poenicke* erläuterte dazumal die unter seiner Hand bereits jahrelang unternommenen Versuche. Der ganze Stoff war ausgezeichnet bearbeitet. Mit diesem festen Grundbau ausgerüstet, durfte er sehr wohl auf das Interesse des damaligen Pomologentages hoffen und man brachte in Bonn den Erläuterungen der gemachten Versuche und den daraus erzielten Erfolgen großes Verständnis entgegen.

Nach kaum einem Jahre fingen auch schon weite Schichten des Obstbaues an, Interesse für die Fruchtgürtel zu bezeugen. Ich habe mich aufrichtig gefreut, daß man hier und da jene Fruchtgürtel-Frage als das betrachtete, was sie ist und sein will, nämlich als nichts neues, sondern das müssen wir Herrn *Poenicke* zugestehen, als eine von ausgezeichneter, tiefgehender Naturbeobachtung geschaffene Arbeit.

Ich sage nichts neues, fürwahr das Prinzip des Fruchtgürtels ist nicht neu, gerade von alten Methoden zwecks frühzeitiger Erzielung der Fruchtbarkeit unserer Obstbäume abgeleitet ging *Poenicke* aus; daß er durch die technische Vollendung und die ausgezeichnete Beobachtung wirklich Gutes leistete, ist über jeden Zweifel erhaben.

Leider wurden *Poenickes* Arbeiten nach einiger Zeit in der Öffentlichkeit angegriffen. Angegriffen von verschiedenen für die Sache des Obstbaues berufenen Männern.

Ich kann nicht unterlassen, hier an dieser Stelle mein tiefstes Bedauern solchen Fehlgriffen gegenüber zum Ausdruck zu bringen. Ich will nicht hart urteilen und annehmen, daß solche Fehlgriffe von Neid und Mißgunst, wohl aber von zu verurteilender Oberflächlichkeit getragen sind. Zu behaupten, daß es zum Nachteil des Baumes sei, den Fruchtgürtel zur Anwendung zu bringen, ist mir noch längst kein Beweis. Beweis für mich ist, daß wenn ich unparteiisch zur Fruchtgürtelbehandlung geschritten, und sich folgernd, ungünstige Lebenserscheinungen am Baum bemerkbar machen.

Ich für meine Person kann behaupten, daß ich an 18jährigen Äpfelbuschbäumen: *Kanada-Rtte.*, *Orléans-Rtte.*, *Schöner von Boskoop*, an Pfirsichbüschen, als auch Sauerkirschhalbstämmen großartige Erfolge erzielt habe. Erträge, die man speziell an den Äpfeln bisher nicht gewöhnt war. Der Gesundheitszustand der Bäume ist, wie die alljährliche Belaubung zeigt, ein vorzüglicher. Meine besondere Aufmerksamkeit erregten umgürtelte Bäume von jüngerem Lebensalter; schon von Ferne konnte man eine Veränderung der Blattfarbe wahrnehmen. Die Blätter zeigten eine rotbraune Farbe, die sich jedoch bei genauerer Betrachtung nur auf die Rippen und Gefäße der Blattstiele bezog. Ich bemerke ausdrücklich, daß das Chlorophyll gesund und lebensfähig

*) Siehe auch: D. O.-Z. 1912, S. 182—187 und 343—351; 1916, S. 274 und 316.

blieb, die Tätigkeit des Blattes mithin in keiner Weise unterbunden war. In der Zeit, wo eine Verfärbung des Laubes eintritt, müssen somit die Lösungen die Oberhand über die Salze bekommen. Wo nun diese Erscheinung sichtbar wird, hört das Längenwachstum des Holzes auf, Blütenansatz und Fruchtholzbildung treten enorm auf. Zweifellos besteht zwischen Blattfarbe und Fruchtbarkeitserscheinung ein enger Zusammenhang. Im Jahre 1914 vor Beginn des großen Krieges besuchten mich einige auf dem Gebiet des Obstbaues bedeutende Herren, um sich an Ort und Stelle über die Wirkung des Fruchtgürtels zu überzeugen. Ich kann die Namen der Herren nicht anführen, da ich deren Erlaubnis nicht eingeholt habe. Einer der Herren sagte mir wörtlich: „Ich bin nach dem, was ich bei Ihnen gesehen habe, von der großen Nützlichkeit der Fruchtgürtel vollständig überzeugt." Bezeichnend ist, daß zuvor jener Herr anläßlich einer Obstbauversammlung von den damalig gewonnenen Rednern deren Protest über die Fruchtgürtelbehandlung mit anhörte. Ich wurde gebeten, bei passender Gelegenheit in jenem bedeutenden Obstbauverein einen Vortrag über die Fruchtgürtelbehandlung zu halten, um, wie man mir sagte, das Gleichgewicht wieder herzustellen.

Ich habe mehrfach im Jahre 1913 die Fruchtgürtelfrage in Vorträgen behandelt und alle die Obstbaumbesitzer sind mit der Anwendung der Fruchtgürtel, wenn keine Fehler gemacht wurden, sehr zufrieden. Die Erfolge sprechen immer für sich.

Es erübrigt sich für mich, auf die Anwendung und auf die, durch die Anwendung des Fruchtgürtels, hervorgerufenen Erscheinungen noch näher einzugehen, denn die ganze Angelegenheit ist von *Poenicke* in einem kleinen Buch, betitelt: „Die Fruchtbarmachung der Obstbäume" in ausgiebiger Begründung niedergeschrieben. Eine Begründung, an welcher auch die Gegner nichts zu deuteln vermögen. Des weiteren hat es auch die Firma *H. Güldenpfennig* in Staßfurt, als Herstellerin und Verkäuferin des Fruchtgürtels, an ausgiebigen Erläuterungen nicht fehlen lassen.

In Nr. 10 und 11 der Provinzialsächsischen Monatsschrift für Obst-, Wein- und Gartenbau hat Herr Direktor *J. Müller*, Vorsteher des Provinzial-Obstgartens zu Diemitz bei Halle a. d. S., zu der Fruchtgürtelbehandlung unserer Obstbäume Stellung genommen. Herr Direktor *Müller* weist an der Hand photographischer Aufnahmen nach, welch großer Unterschied in Bezug auf Fruchtbarkeit zugunsten der umgürtelten Bäume den nicht umgürtelten gegenüber in dem dortigen Provinzial-Obstgarten wahrgenommen wurde. Jener rein unparteiische, über Niedrigkeiten erhabene Artikel, ist sehr empfehlenswert zu lesen. Es sind darin die schönen Erfolge einer vernünftigen Fruchtgürtelbehandlung unserer Obstbäume klar niedergelegt.

Ich bin der festen Überzeugung, daß die Fruchtgürtelbehandlung speziell für unsere Busch- und Formobstbäume eine große Zukunft hat, ja sogar auf die Unterlage verschiedener wichtiger Obstsorten bestimmend einwirkt, denn an die Produktionsfähigkeit unseres deutschen Obstbaues werden in Zukunft zweifelsohne bedeutende Anforderungen gestellt werden. Es wird nötig sein, neben einer großen Verminderung unserer vielen Sorten in kürzerem Zeitraum viel gutes Wirtschaftsobst unseren Märkten zuzuführen. Eine für baldige Zeit zu erwartende starke Obstanfuhr kann in erster Linie nur durch einen vermehrten großzügigen Buschobstanbau erzielt werden. Die baldige unbedingt zu erwünschende Verzinsung solcher Anlagen findet eine gute Stütze in der vernünftigen und sinnigen Anwendung der Fruchtgürtel.

Zu dem Aufsatz „Meine Erfahrungen mit dem *Poenicke*schen Fruchtgürtel" in der D.O.-Z. Heft 19, S. 316:

Ich bezog im Herbst 1913 Fruchtgürtel von Herrn *Güldenpfennig* in Staßfurt. Diese wurde an etwa 20 verschiedenen Bäumen (starkwüchsigen, nichttragenden Sorten) angewendet, z. B. *Boskoop*, *Blenheim*, *Gute Luise*, *Präsident Mas*, *Williams Christbirne* auf Wildling und noch verschiedenen Sorten. Der Erfolg war nur ein guter, wo die Fruchtgürtel in richtiger fachmännischer Weise angewendet wurden. Alle bisher tragfaulen Bäume, die mit Fruchtgürtel umlegt waren, brachten nach einem Jahr viele tadellose gut ausgebildete Früchte.

In der D. O.-Z. las ich nun den Aufsatz von *Aug. Boltze* in Fienstedt; ich frage mich, ob man vielleicht nicht selbst der schuldige Teil ist und den goldenen Mittelweg nicht eingehalten hat. Mir ging es an einigen Bäumen selbst so und ich muß zugestehen, daß ich selbst daran schuld war, und zwar aus folgenden Gründen:

1. Ich hatte verschiedene Stärken von Drähten verwendet und diese mit der Zange zu stark angezogen; sehr starker Draht gibt nicht nach.

2. Ich habe trotzdem ich sah, daß die Gürtel zu stark einwuchsen nicht nachgeholfen. Hätte ich den Gürtel abgenommen und an einer anderen Stelle angebracht, wäre dem Übel abgeholfen gewesen.

3. Hörte ich noch nachträglich von dem Besitzer, daß die Bäume im vergangenen Jahre gut gedüngt waren. Letzteres dürfte die Ursache von Fienstedt sein.

Bei jedem Versuch muß Lehrgeld bezahlt werden, auch bei den Fruchtgürteln. Schaden können sie den Bäumen unter keinen Umständen. Ich lege sie jetzt schon drei Jahre an und werde sie bei unbändigen Bäumen auch wieder anwenden.

Unteroff. *Kütt*, Landw. Inv.-Schule, z. Z. *Plunkstetten*.

8548

Neues über Spargeldüngung.

Von Kgl. Garteninspektor *Löbner* in *Dresden*.

Daß der Spargel zu den einträglichsten Gartenkulturen gehört, ist allgemein bekannt. Sein Gedeihen ist nicht nur auf leichten Sandböden, sondern, wie neuere Erfahrungen aus dem Braunschweigischen lehren, auch auf allen humosen sandigen Lehmböden ermöglicht.

Auf letzteren bringt er sogar größere Ernten und bessere Beschaffenheit der Stangen. Hauptbedingung für das Gedeihen des Spargels ist Durchlässigkeit des Bodens und ein niedriger Grundwasserstand, der höchstens 50 Zentimeter betragen darf. Seitdem man weiß, daß der Spargel weit weniger von den Bodenverhältnissen abhängig ist, als man früher glaubte, hat sein Anbau wesentlich zugenommen. So wurden nach Landwirtschaftslehrer Dr. *Lipschitz* in den letzten vier Jahren im hannoverschen Kreise Burgdorf allein nahezu 1000 Morgen mit Spargel neu bepflanzt. Solcher Spargel dient vorherrschend oder ausschließlich der Versorgung von Konservenfabriken. Früher Spargel, der in den Großstädten zum sofortigen Verbrauch abgesetzt wird, verlangt leichtesten Boden.

Auch hinsichtlich der Art des Anbaues sind in den letzten Jahrzehnten Änderungen eingetreten. Das früher beliebte, kostspielige Rigolen von Spargelland hat man, weil unlohnend, fast überall aufgegeben. Immerhin kann aber bei Neuanlagen von Spargelfeldern noch in sehr verschiedener Weise vorgegangen werden.

Die grundlegendsten Änderungen sind hinsichtlich der Ernährung des Spargels vorgenommen worden. Wer reichlich und richtig düngt, hat größere Ernten und höheren Reingewinn. Stallmist und Kunstdünger, die Forderung, die sich wie ein roter Faden durch unsere heutigen Lehrbücher über die Ernährung der Kulturen hindurchzieht, ist auch in die Spargelkultur eingedrungen und sie zeitigt erhöhte Erntegewichte.

Im Braunschweigischen und Hannoverschen gibt man vor der Anpflanzung auf den Morgen (2500 Quadratmeter) 20 bis 25 Zentner Ätzkalk (bei humosen sandig-lehmigen Böden) oder 30 bis 40 Zentner kohlensauren Kalk (bei Sandböden). Alle 3—4 Jahre wird diese Kalkdüngung und nun in Höhe von 10 bis 12 bzw. 12 bis 16 Zentner wiederholt. Ebenso wird Stallmist vor der Anpflanzung und alle 3—4 Jahre wiederholt in Mengen von 300 Zentnern auf den Morgen gegeben. Vortreffliche Dienste leistet auch der Kompost.

Bei einem (allerdings sehr hoch gerechneten) Ertrage von 40 Zentnern auf den Morgen werden neben der Mistdüngung noch Gaben von Kunstdüngern benötigt in jährlicher Höhe von:

3—4 Zentnern schwefelsaures Ammoniak,
5 Zentnern Kainit (oder 1 ¾ Zentnern 40prozentiges Kalisalz),
1 ½ Zentnern Superphosphat (18%),
2 Zentnern Thomasmehl.

In den ersten zwei Jahren der Neuanlage, in denen noch nicht gestochen wird, sind von den angeführten Düngemitteln nur ½ und ¾-Gaben nötig. Das schwefelsaure Ammoniak wird neuerdings dem beliebten Chilisalpeter vorgezogen. Chilisalpeterdüngung gilt als eine Art Lotterie. Kann man den Salpeter auf einen milden Regen ausstreuen, so wirkt er Wunder, fällt aber auf die Düngung ein starker Regenguß, so bleibt seine Wirkung immer hinter der des schwefelsauren Ammoniaks zurück. Schwefelsaures Ammoniak kann auch auf einmal gegeben werden, selbst in sandigen Böden. Es scheint auch so, als ob die Ammoniakdüngung frühere Ernten und wesentlich stärkere Stangen erbrächte. Sehr gern wird auch Ammoniaksuperphosphat zur Düngung genommen. Dagegen ist von der Verwendung von Jauche überall dort abzuraten, wo die Spargel zu Konservenzwecken Verwendung finden sollen, sie bringt geringere Güte und Haltbarkeit.

Bei den Phosphorsäuredüngern ist Thomasmehl im allgemeinen für leichten, Superphosphat für bessere Böden bestimmt; da aber der Spargel die leichtlösliche Phosphorsäure des Superphosphates bis zu einem gewissen Grade bevorzugt, ist für Sandböden eine Anwendung beider Düngemittel neben einander anzuraten, und da der Spargel eine natronliebende Pflanze ist, verdient im allgemeinen Kainit dem 40prozentigen Kalisalz bevorzugt zu werden. Letzteres bewährt sich indessen auch gut bei schwereren Böden.

Eingehende Versuche in der Düngung des Spargels hat Landwirtschaftslehrer Dr. *Lipschitz* in Hannover gemacht, über die er in seinem Schriftchen „Erfolgreicher Spargelbau" (Verlag von *Schaper* in Hannover, 1916, Preis 1.30 Mk.) berichtet. Das Buch verdient weitgehendste Beachtung.

I. Versuche über die Zeit, die künstliche Düngung anzuwenden:

In den Braunschweiger Kulturen werden die Kali- und Phosphorsäuredünger meist im Herbst, die Stickstoffdünger sofort nach beendigter Stechzeit gegeben. Die Versuche von Dr. *Lipschitz* lehren, daß bei leichten Böden in dieser Art weiter zu verfahren sei. Er empfiehlt im Herbst zu geben:

4 Zentner Kainit,
2—3 Zentner Thomasmehl;

im Juni:

2—3 Zentner schwefels. Ammoniak,
1 Zentner 40prozentiges Kali,
1 Zentner Superphosphat.

Bei besseren Böden gebe man aber die ganze Düngung auf einmal nach beendigter Erntezeit, und zwar als:

2—3 Zentner schwefelsaures Ammoniak,
5—6 Zentner Kainit (oder 1 ½—2 Zentner 40prozentiges Kalisalz),
2 ½—3 Zentner Superphosphat.

Da die Braunschweiger Konservenindustrie auf eine frühe Ernte des Spargels kein Gewicht legt, wohl aber auf Menge und Güte des Spargels, bewegen sich die Versuche von *Lipschitz* vorherrschend nach der Steigerung der Erträge hin.

In Speyer hat Ökonomierat *Hoffmann* Düngungsversuche vorgenommen, die darauf hinzielen, möglichst frühen Spargel zu erzielen. Er berichtet in den praktischen Blättern für Pflanzenbau und Pflanzenschutz (12, 1915) darüber folgendes: Der erfahrene Spargelzüchter pflegt kurz vor dem Stechen und sogar während desselben Jauche auf die Felder zu fahren. Diese wirkt als Stickstoffdünger und zugleich als Wasserlieferant und beschleunigt das Treiben der Spargelstangen. Von dem Stickstoff, der zur Bildung von Blattgrün und den sonstigen stickstoffhaltigen Bestandteilen in den Blättern der Spargelpflanzen verwendet wird, käme im Herbst so gut wie nichts in der Wurzel zur Ablagerung; erst die nach Abschluß des Assimilationsprozesses im Boden noch vorhandenen Stick-

stoffmengen würden, vermutlich in der Wanderungsform des Eiweißes als Amid, in dem Wurzelstock abgelagert. Aber im Spätherbst ist die Aufnahmefähigkeit der Wurzel natürlich beschränkt. Ganz anders im Frühjahr, wo das Treiben mit neuer Kraft einsetzt. Der Stickstoff wird sofort aufgenommen und mit den stickstoffreien Reservestoffen, die im Wurzelstock abgelagert sind, zu Asparagin und wohl auch zu Eiweiß verbunden, was mit einer Beschleunigung im Austreiben der Spargelstangen gleichbedeutend ist. Die Bildung von Amiden und Eiweiß dürfte sich vollziehen, ohne daß von der Pflanze die direkte Mitwirkung des Sonnenlichtes in Anspruch genommen zu werden braucht.

Da aber Jauchedüngung die Güte des Spargels vermindert, soll als Stickstoffdüngemittel schwefelsaures Ammoniak gegeben werden. Der Spargel ist eine Ammoniakpflanze, die den Stickstoff auch in der Form von Ammoniak aufzunehmen vermag. Die Vermehrung des Gewichtes in der ersten Zeit des Spargelstechens nach Düngung mit schwefelsaurem Ammoniak soll aber nur eintreten, wenn mit derselben gleichzeitig eine Düngung mit Phosphorsäure und Kali erfolgt.

II. Versuche mit gesteigerten Stickstoffgaben:

Der Stickstoffbedarf des Spargels ist offenbar ein großer, der den an Phosphorsäure und Kali wesentlich übertrifft. In einem Falle wurden auf je ein Hektar Spargelland geerntet bei Düngung mit:

16 Zentnern Kainit (4 Zentner auf den Morgen),
8 Zentnern Superphosphat,
42,72 Zentner Spargel;

16 Zentnern Kainit,
8 Zentnern Superphosphat,
und 8 Zentnern schwefels. Ammoniak,
65,28 Zentner Spargel;

16 Zentnern Kainit,
8 Zentnern Superphosphat,
und 12 Zentnern schwefels. Ammoniak,
70,88 Zentner Spargel.

In einem andern Versuche ergab die Düngung mit:

25 Zentnern Kainit,
13 Zentnern Superphosphat,
46,00 Zentner Spargel;

25 Zentnern Kainit,
13 Zentnern Superphosphat,
und 8 Zentnern schwefels. Ammoniak,
52,16 Zentner Spargel;

25 Zentnern Kainit,
13 Zentnern Superphosphat,
und 11 Zentnern schwefels. Ammoniak,
88,16 Zentner Spargel;

25 Zentnern Kainit,
13 Zentnern Superphosphat,
und 15 Zentnern schwefels. Ammoniak,
122,66 Zentner Spargel.

Demnach wird es also für jeden Spargelzüchter darauf ankommen, durch eigene Versuche festzustellen, wie weit er mit der Steigerung der Stickstoffgaben gehen darf oder muß.

Aufgehobene Beschlagnahme der Zwetschen.

Dr. *Georg Heim*-München veröffentlicht in verschiedenen Tageszeitungen folgendes:

Am 24. Oktober wurde die Beschlagnahme der Zwetschen aufgehoben. Da gilt auch das Wort: Wenn die Kuh zum Stall draußen ist, macht man die Tür zu. Auch die Äpfel sind bekanntlich beschlagnahmt. In niederbayerischen Bezirksämtern ist ein Händler aus Halle a. d. S. zum Aufkauf beauftragt. Die Beschlagnahme von Pflaumen und Zwetschen mitten in der Erntezeit, ohne jede vorherige Benachrichtigung der bayerischen Behörden, mit Aufstellung von norddeutschen Kommissionären unter vollständiger Ausschaltung des in Bayern eingesessenen Obsthandels, hat wahres Unheil angerichtet.

In den Bezirken Rottenburg und Vilsbiburg in Niederbayern war eine schlesische israelitische Firma aufgestellt. Diese Firma hat sich überhaupt nicht sehen lassen. Jetzt ist die Aufhebung der Beschlagnahme leider zu spät gekommen. Es ist Tatsache, daß in diesen Bezirksämtern heute noch Zwetschen auf den Bäumen hängen. Allerdings sind sie unterdessen erfroren und verschrumpft.

Das sind Zustände, die doch eigentlich die Frage nahelegen: Wer sind die Schuldigen? Wer sind die Zerstörer eines so überaus wichtigen und angesichts des Fettmangels nicht hoch genug anzuschlagenden Nahrungsmittels?

Wer bestraft die Schuldigen? Wenn diese Schuldigen nicht festgestellt werden, besteht die Gefahr, daß solche Maßnahmen sich fortwährend wiederholen und niemals weiß die Öffentlichkeit, wer der Schuldige ist. Daß er in Berlin sitzt, das ist sicher. Die Beschlagnahme wurde aber durch die bayerischen Generalkommandos angeordnet. 8534

Obsternte und Obsthandel.

Anklage und Freispruch wegen angeblich zu hoher Obstpreise.

Wegen Wuchers ward der Gärtnereibesitzer *Gryszczyniki* aus Lawica bei Posen angeklagt. Er erntete von seinen *Schattenmorellen* 8 Pfund, die er auf dem Posener Wochenmarkte mit 60 Pfg. für 1 Pfund verkaufte. Der Direktor des Posener Hauptenährungsamtes kam hinzu und veranlaßte durch einen Schutzmann Anzeige wegen Wuchers.

Im ersten Termin wurde *Gryszczyniki* verurteilt, erhob aber sofort Einspruch und beantragte, mich als Sachverständigen zu laden. Dieses geschah.

Beim zweiten Termin machte der Amtsanwalt geltend, der Angeklagte hätte sich nach den in Berlin festgesetzten Richtpreisen richten müssen. Auch wäre der geforderte Preis ein derartig hoher, daß man es nicht mehr als ein Vergehen, sondern als ein Verbrechen ansehen müßte um so mehr,

weil es doch des Angeklagten eigene Ware war usw; er beantragte drei Wochen Gefängnis, 150 Mk. Geldstrafe. Zum Wort gerufen machte ich dem Amtsanwalt folgendes klar:

1. Man kann nur dann und dort Höchstpreise, Mindestpreise oder gar Richtpreise festsetzen, wenn es sich um Ware handelt, die tatsächlich vorhanden oder mit Bestimmtheit zu erwarten ist. Es müßte sich in diesem Falle um eine Vollernte oder mindestens um eine Mittelernte handeln. Da wir aber in unserer Gegend in diesem Jahr besonders von *Schattenmorellen* eine vollständige Mißernte hatten, so wird man wohl nach den Richtpreisen sich sehr schlecht richten können.

2. Die *Schattenmorelle* ist eine bedeutend wertvollere Kirsche, die bedeutend größer, saftreicher und feinschmeckender ist, als die gewöhnliche kleine saure Kirsche.

3. Es wird wohl die *Schattenmorelle* höchst selten billig sein können, denn sie blüht in unserer Gegend zu einer gefährlichen Zeit, das ist vor Mitte Mai, wenn noch die letzten Nachtfröste eintreten. Dieses geschah auch in diesem Jahr. Am 13. Mai hatten wir 5—7 Grad Frost, der die Obstblüte besonders bei den *Schattenmorellen* vernichtete.

4. Es haben die Erfahrungen, die ich seit 25 Jahren auf dem Gebiete des Obsthandels gesammelt habe, mich gelehrt, daß auch vor dem Kriege die *Schattenmorellen* sogar noch einen höheren Preis hatten. Wie z. B. 1913. Zum Beweise hiefür legte ich die mir vom Pomologen-Verein gütigst übermittelten Obstmarktberichte vor, woraus der Richter klar und deutlich selbst ersehen mußte, daß die *Schattenmorellen* in diesem Jahre sogar 70 Pfg. in manchen Städten gekostet haben. Wenn nun der Angeklagte das Glück gehabt hätte, anstatt einer Vollernte im Werte von 150 Mk. nur 8 mal 60 Pfg. — 4.80 Mk. zu vereinnahmen, so kann man ihn doch für den Ausfall, den er schuldlos hatte, nicht noch bestrafen. Denn die Einnahmen vom Obst sind des Gärtners Einkommen und Gehalt. Außerdem hat die Allgemeinheit bei einem Verkauf von 8 Pfund keinen Schaden erlitten. Nachdem ich dem Amtsanwalt auf seine Anfrage noch klar machen mußte, daß Posen teurer ist als Berlin, gab er seine Rede auf. Richter und Schöffen schlossen sich meinen Ausführungen an und der Angeklagte, der auch Heereslieferant ist, wurde freigesprochen.

8518 *A. Hoffmann* in *Posen-Jersitz.*

Wucherpreise für Obst. Buer i. W., 26. Okt. 1916. Als am letzten Freitag ein Zug von Köln den Bahnhof Oberhausen durchlief, wurden den in dem Zug reisenden Soldaten von jungen Mädchen Obst zum Kaufe angeboten. Für eine Birne von höchstens Viertelpfundgewicht wurden 40 Pfg. verlangt und auf Befragen angegeben, daß der Verkauf für Rechnung des Bahnhofswirts erfolge. Auf den Hinweis, daß die Birnen für den Preis doch sehr klein seien, erhielt man die Antwort, daß am Tage vorher die Birnen wohl etwas größer gewesen seien, dafür aber auch 60 Pfg. das Stück gekostet hätten. Wiederholt wurde betont, daß der Verkauf des Obstes nur an die Soldaten erfolgen dürfe. Gegenüber derartigen Wucherpreisen — der Zentner würde sich danach auf etwa 160 Mark stellen — ist wohl die Frage begründet: Wo bleiben die Preisprüfungsstellen und was sagt die Königliche Eisenbahndirektion dazu? 8532

Verkauf von Tafeläpfeln. Vor einiger Zeit verkaufte ich an eine hiesige Händlerin einige Zentner Äpfel 1. Qual. in Sorten *Gelb. Richard*, *Gravensteiner*, *Adersleber Calvill* und *Ribston Pepping* zum Preise von 24 bis 28 Mk. für einen Zentner. Die Händlerin hat einen offenen Laden mit Schaufenster und verkauft diese Äpfel, sowie auch solche aus ihrem eigenen Garten sauber geerntete und behandelte derselben Sorten, zum Preise von 35 Pfg. in einzelnen Pfunden. Es handelt sich um wirklich gute, tadellose, gut sortierte Äpfel 1. Sortierung.

Heute erschien plötzlich ein Polizist bei der Händlerin und sagte ihr, daß sie laut Gesetz nur 17 Pfg. für ein Pfund nehmen dürfte, wenn sie die Äpfel als Tafeläpfel verkaufen wollte, müßte sie diese in fester Verpackung verkaufen!

Die Händlerin kam heute zu mir, und bat mich, ihr den Preis zu ermäßigen. Den Vorstand des D. P.-V. bitte ich um gefl. Auskunft darüber, ob der Gesetzgeber es wirklich so gemeint hat, daß Tafeläpfel auch in einzelnen Pfunden in Verpackung abgegeben werden können und dürfen? Die Händlerin hat die Äpfel von mir auch nicht in fester Verpackung erhalten.

Ich gebe an meine Kunden meine Äpfel ebenfalls in Posten von 25 Pfund ab und Tafeläpfel in obigen Sorten, muß ich diese von jetzt ab auch hier am Orte fest verpacken? 8530

Ewert, M. d. D. P.-V., in *Pr. Holland.*

Es ist unbegreiflich, daß man jede Apfelsorte, also auch Most- und Marmeladenfrüchte dadurch, daß man sie in feste Kisten oder Körbe verpackt, der betr. Verordnung gemäß zu Tafeläpfeln stempeln könnte. Aber die maßgebende Behörde hat dies verordnet und alles Dagegensprechen und -schreiben nützt nichts. Es hat aber jeder Obstzüchter und Obsthändler das Recht, aus Kisten und Körben einzelne Pfunde als Tafeläpfel zu verkaufen. Die Handhabung der Verordnung ist leider den unteren Polizeibeamten in die Hand gegeben worden, die das Gesetz dann wie in dem vorliegenden Fall auslegen. 8531 *L.*

Mostobstmarkt in Stuttgart.

21. Oktober: Angefahren 7 Wagen aus Württemberg, darunter 3 Wagen Tafeläpfel und 4 Mostäpfel. Letztere wurden zu 9.25 Mk. für 50 Kilo ab Nordbahnhof verkauft. Nachfrage größer wie Angebot. Birnen waren spärlich vertreten.

25. Oktober: 4 Waggons Tafel- und 2 Waggons Mostäpfel angefahren. Mostäpfel wurden wiederum mit 9.25 Mk. für 50 Kilo verkauft. Preis am gleichen Tage im vorigen Jahre 4.20 bis 4.50 Mk. für 50 Kilo. 8533

Brüsseler Marktbericht vom 31. Oktober 1916. Die ersten Sendungen Bleichzichorie sind eingetroffen. Dieses in Belgien außerordentlich beliebte Gemüse kostet zurzeit 0.65 bis 0.80 Mk. ein Kilo. Tomaten 0.80 bis 1.20 Mk. ein Kilo, Mohrrüben 0.36 Mk. und

Zwiebeln 0.56 bis 0.64 Mk. ein Kilo. Kopfsalat wird zu 8 Pfg., Blumenkohl zu 60 Pfg. das Stück und Lauch zu 60 Pfg. das Bund angeboten. — Der „Rutabagas", welcher früher nicht verwendet wurde, eine Kohlrübenart, wird immer mehr gesucht. Er wird für Suppen und auch als Ersatz für Kartoffeln zubereitet; der Preis stellt sich auf 15 bis 25 Pfg. ein Kilo. Einige Gemeindeläden haben großen Absatz in diesem neuen, aus Schweden stammenden Gemüse. — Auf dem Obstmarkt bemerkt man die ersten Maronen, welche zu 1.60 Mk. ein Kilo verkauft werden, dann Weintrauben, Äpfel und Birnen, deren Preise unverändert geblieben sind. 8527

Marktpreise in Mecheln vom 12. bis 25. Oktober 1916. Preis für 100 Kilo: Karotten 8 Mk., Möhren (rote) 22.40 Mk., Rotkohl 24 Mk., Weißkohl 24 Mk., Wirsingkohl 12.80 Mk., Tomaten 68 Mk., Kohlrabi 8 Mk., Möhren (gelbe) 14.40 Mk., Rosenkohl 68 Mk. 100 Stück Porree 2.80 Mk., Sellerie 4.80 bis 8.80 Mk., Blumenkohl 36 Mk.

Mitgeteilt vom Pressedelegierten f. d. Gouvernement d. Stadt Brüssel u. d. Provinz Brabant. 8528

Höchstpreise für gedörrte Zwetschen und Powidl in Ungarn. Budapest, 19. Oktober. Das Amtsblatt veröffentlicht eine Regierungsverordnung über die Beschränkung der Inverkehrsetzung von Mus aus gedörrten Pflaumen. Demnach dürfen aus dem Gebiete der ungarischen Krone gedörrte Pflaumen und Pflaumenmus nur im Wege der Pflaumenzentrale in den Verkehr gebracht werden.

Dieselbe Verordnung bestimmt Höchstpreise für gedörrte Pflaumen und Pflaumenmus, und zwar beträgt der Höchstpreis für einheimische gedörrte Pflaumen 160, für eingeführte 230, für ungarisches Pflaumenmus 180, für eingeführtes 230 K per 100 Kilo. 8535

Aus der Schweiz. Obstwein- und Mostpreise in der Schweiz steigen. Ein wesentlicher Preisunterschied zwischen Apfel- und Birnensaft und Most ist nicht zu verzeichnen. Durchschnittspreise im Oktober sind für 1 Hektoliter: Apfelsaft, alter 22—24 Mk., neuer 24—25 Mk.; Birnensaft, alter 22—24 Mk., neuer 22.50—24 Mk.; gemischte Säfte, alte 22—24 Mk., neue 22.50—24.50 Mk.; Obsttresterbranntwein 1.60—3 Mk.; Apfelmost 16—20 Mk.; Birnenmost 18.50—21 Mk.; gemischte Moste 18.50—21 Mk.; Kirschwasser für 1 Liter 3.20—3.50 Mk.; Zwetschenwasser für 1 Liter 1.75—2.60 Mk. Trotz der hohen Preise herrscht große Nachfrage und der Absatz ist sehr befriedigend. In diesem Jahre wird in den Wirtschaften weniger Obstwein und Most verbraucht, auch der Privatverbrauch wird eingeschränkt. Die Preise werden sich bis zum Frühjahre nicht ändern. 8519

Mispel-Gelee. Die Früchte müssen teigig sein und vorher sauber abgerieben werden. Mit Wasser gut bedeckt aufsetzen und langsam ungefähr drei Stunden kochen lassen. Wenn gut gar gekocht, dann Saft durch ein Tuch durchpassieren lassen.

Ein Pfund Saft mit 250 Gramm Zucker zu Gelee einkochen. Restbestände mit Zucker zu Marmelade kochen. 8529

„Pomona", Baumschulen u. Obstplantagen,
Julius Hönings, Neuß a. Rh.

Zur Aufklärung über Annahme- und Sammelstellen für Gemüse und Obst.

Die Reichsstelle für Gemüse und Obst verbreitet folgende Mitteilung über die Abnahme von Gemüse und Obst:

I. Abnahmestelle.

1. Sie ist eine Einrichtung der Reichsstelle für Gemüse und Obst in Gegenden mit größerer Erzeugung zur schnellen und leichten Abnahme des Gemüses vom Erzeuger.
2. Sie ist verpflichtet, alles Dauergemüse abzunehmen, das ihr nach den Bestimmungen des Flugblattes I hingebracht wird.
3. Sie bezahlt dem Landwirt sofort bei Anlieferung den von der Preiskommission festgesetzten Preis und bringt die Ware an den Markt.

II. Sammelstelle.

1. Sie ist eine selbständige Einrichtung der einzelnen Gemeinden.
2. Sie will alles Gemüse und Obst, das in den Hausgärten und Pflanzungen der kleineren und größeren Besitzer als Überschuß vielleicht ungenützt bleiben würde, aufsammeln, wenn es ihr in noch so kleinen Mengen hingebracht wird.
3. Sie gibt einen Gutschein über Art und Menge der gelieferten Waren, packt diese Ware in die durch Vermittlung der Reichsstelle für Gemüse und Obst angekauften Verpackungen und sendet sie für eigene Rechnung und Gefahr an die Großmärkte der Reichsstelle für Gemüse und Obst, die in den Großstädten eingerichtet werden. Sie kann die Ware, soweit sie zu den Dauergemüse-Arten gehört, auch an die nächste Abnahmestelle abliefern.

Wie wird die Sammelstelle eingerichtet?

Die Gemeinden (eine oder mehrere zusammen) betrauen eine vertrauenswürdige Persönlichkeit, vielleicht den Verwalter einer an eine Bahnstation gelegenen Genossenschafts-Molkerei oder eine sonst geeignete Person mit der Aufgabe, alles ihr überbrachte Gemüse möglichst sofort an den Markt oder an die Abnahmestelle der Reichsstelle für Gemüse und Obst zu bringen. — Aus den Marktnotizen der täglich von der Reichsstelle für Gemüse und Obst herausgegebenen Zeitung, die ein jeder gegen geringen vierteljährlichen Preis beziehen kann, ist der Verkaufspreis der Ware zu ersehen. Man kann also feststellen, ob der Leiter die Sammelstelle ordnungsgemäß verwaltet. Die Auszahlung des Geldes für die angelieferten Waren erfolgt nach den Abrechnungsscheinen, die der Verkaufsvermittler des Großmarktes der Sammelstelle zugehen läßt. Die genossenschaftliche Verwertung des Gemüses erfolgt daher ungefähr in der Art, wie die Verwertung der Milch. Dem Leiter einer Sammelstelle kann

ein bestimmter Prozentsatz, vielleicht 5 % vom Erlös der Ware, nach Abzug der Unkosten, als Entgelt für seine Mühe zugestanden werden.

Was wird mit diesen Maßnahmen bezweckt?

Es wird damit bezwekt, daß

1. nichts umkommt, was zur Volksernährung gebraucht werden kann,
2. den Bewohnern der Städte die nötigen Nahrungsmittel schnell und gut zugeführt werden,
3. der Erzeuger diese Nahrungsmittel leicht und bequem absetzen kann.

Also, Landwirte, seid einig in dem Willen und Streben, die Ernährung unseres gesamten deutschen Volkes aus den landwirtschaftlichen Erzeugnissen unseres deutschen Vaterlandes sicherzustellen.

Ihr könnt es, wenn ihr wollt!

(Aus: „Pommersches Gärtnerblatt.")

Gesetzliche Bestimmungen.

Das Kelterungsverbot für Äpfel. Es herrscht vielfach die Ansicht, als könnte nach dem 1. Oktober ohne weiteres Äpfelwein gekeltert werden. Demgegenüber wird nun in einem Bericht an die Presse darauf aufmerksam gemacht, daß, solange die Beschlagnahme der Äpfel zu Gunsten der Marmeladeindustrie besteht, das Keltern von Äpfelwein unter allen Umständen verboten ist, auch wenn es sich um eigene, selbstgezogene Äpfel handelt. Der Erzeuger von Äpfeln kann lediglich seine Äpfel im eigenen Haushalt beziehungsweise zur Herstellung von Haustrunk, ebenso zum persönlichen Verbrauch für sich und seine Hausgenossen verwenden. 8544

Verordnung über den Absatz von Weißkohl. Vom 21. Oktober 1916.

§ 1. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst kann für bestimmte, örtlich abgegrenzte Gebiete bestimmen, daß Weißkohl nur mit ihrer Genehmigung abgesetzt werden darf. Zum Absatz an Verbraucher innerhalb des Gebiets bedarf es der Genehmigung nicht, sofern nicht mehr als 10 Kilogramm an den gleichen Verbraucher abgesetzt werden. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst kann die Höchstmenge anderweit bestimmen und einen Höchstpreis für den Absatz unmittelbar an die Verbraucher festsetzen.

Soweit die Reichsstelle für Gemüse und Obst von der Befugnis des Abs. 1 Gebrauch macht, haben die Besitzer von Weißkohl der Geschäftsabteilung der Reichsstelle, G. m. b. H. in Berlin, auf Erfordern Auskunft über die Ware zu geben. Sie sind ferner verpflichtet, die Ware pfleglich zu behandeln; der Verbrauch und die Verarbeitung im eigenen Haushalt oder Betriebe bleiben zulässig, die Verfütterung jedoch nur, soweit der Weißkohl zum menschlichen Genusse nicht geeignet ist.

§ 2. In den Fällen des § 1, Abs. 1, haben die Besitzer von Weißkohl auf Verlangen der Reichsstelle für Gemüse und Obst die Ware an deren Geschäftsabteilung, G. m. b. H. in Berlin, oder die von dieser bestimmten Stellen käuflich zu liefern und auf Abruf zu verladen.

Die Geschäftsabteilung der Reichsstelle für Gemüse und Obst, G. m. b. H. in Berlin, oder die von ihr bestimmten Stellen haben für die Ware einen angemessenen Übernahmepreis zu zahlen. Dieser darf den von der Reichsstelle für Gemüse und Obst nach Anhörung von Sachverständigen für das Gebiet festgesetzten Preis nicht übersteigen.

Erfolgt die Überlassung nicht freiwillig, so kann das Eigentum auf Antrag der Geschäftsabteilung der Reichsstelle durch Anordnung der zuständigen Behörde auf die in dem Antrag bezeichnete Person übertragen werden. Die zuständige Behörde setzt den Übernahmepreis endgültig fest. Der Übernahmepreis muß niedriger sein, als der nach Abs. 2 festgesetzte Preis.

Es folgen Bestimmungen über Streitigkeiten und Strafen bei Zuwiderhandlungen.

Literatur.

Neue Bücher.

Maier-Bode: Landwirtschaftlicher Taschen- und Schreibkalender 1917. Verlag von *Eugen Ulmer*, Stuttgart. Preis Mk. 1.20.

Dr. *Koch*: Trocknet Obst und Gemüse. Verlag *Paul Parey* in Berlin. Preis 60 Pfg.

Kleingartenbau. Zur Förderung des Kleingartenbaues hat die Königliche Gärtnerlehranstalt in Berlin-Dahlem ein zeitgemäßes Merkblatt „Anleitung zum Kleingartenbau" herausgegeben, das kostenlos abgegeben wird. Vereinen von Laubenkolonisten soll kostenloser Bezug ermöglicht werden, sofern die Anzahl der Merkblätter durch den Vorstand der betreffenden Vereine gegen Einsendung des Proto angefordert wird.

Die Ratschläge für den Obst- und Gemüsebau im Kleingarten enthalten allgemeine Regeln für die Herbst- und Frühjahrsbestellung und geben übersichtlich Arten, Aussaat, Samenbedarf, Pflanzzeit, Pflanzweite, Erntezeit und empfehlenswerte Sorten an. Beispiele für Anlage von Obst- und Gemüsegärten ermöglichen sichere Arbeit. 8522

Fragekasten.

Frage 398. Welche Erfahrungen hat man mit Tomaten in heizbaren hohen Kästen oder Häusern gemacht? Wo gibt's solche? Wie baut man sie am billigsten? 8463

Frage 399. In einigen Preisverzeichnissen wird die *Nordhäuser Winterforellenbirne* der alten *Forellenbirne* im Geschmack gleichgestellt. Nach meinen Beobachtungen, die allerdings durch die Zeit des Genusses beeinflußt sein könnten, war das nicht der Fall. Wie denken Sachverständige über die *Nordhäuser Winterforellenbirne*? 8464

Frage 400. Beabsichtige meine *Goldparmänen*, die auf dem hiesigen leichten Boden immer versagen, Früchte bleiben zu klein, umzupfropfen. Erbitte eine Auskunft darüber,

welche Sorten sich auf *Goldparmäne* eignen. Etwa zwölf Bäume sind bereits mit *Prinzenapfel* und *Baumanns Renette* veredelt, beide Sorten haben aber versagt und mußten entfernt werden. 8465

Frage 401. 1. Ich bin durch Umstände gezwungen, etwa 20—25 Sauerkirschen, die 3 bis 5 Jahre stehen und sich kräftig entwickelt haben, auf eine Entfernung von etwa 100 Meter zu versetzen. Da die Meinungen über Herbst- oder Frühjahrspflanzung, besonders bei Kirschen, auseinandergehen, bitte ich um gefällige Äußerungen, ob Herbst oder Frühjahr am besten, und wie die Bäume (Hochstämme) sonst noch zu behandeln sind.

2. Ist es besser, Rhabarber im Herbst oder Frühjahr zu verteilen und neu anzulegen?

3. Hat man bei der Anlage von Spargel eher Erfolg bei dreijährigen Pflanzen als ein- und zweijährigen, so daß man denselben nach einem Jahre stecken kann. Es wurden ein-, zwei- und dreijährige angeboten.

4. Ich besitze 12 Stück tadellose sechsjährige Apfelbüsche *Boskoop*, 2½ bis 3 Meter hoch, stark entwickelt, auf *Doucin*. Sie tragen aber nicht. Ist später noch auf guten Ertrag zu rechnen oder eine Umveredelung vorzunehmen? Mir wurde erklärt, die Sorte müßte auf *Gelbem Paradies* veredelt sein. Welche dankbare Sorte wäre für etwaige Umveredelung geeignet? Gewünscht werden Massenträger. 8466

Frage 402. Mir steht diesen Winter kein Stallmist zur Verfügung, dagegen etwa 40 Zentner Kalisalz 40 %, 12 Zentner Chlorkalium, 20 Zentner Thomasmehl 17 %, und 10 Zentner Ammoniak-Superphosphat 4 × 7 %. Wie und wann wende ich diese Düngemittel an in Obstanlage, dicht mit Zwergbäumen bestanden? 8478

Frage 403. 1. Welche Umzäunung ist die billigste und beste für eine Birnenbuschobstpflanzung, die gegen Wildverbiß und Diebstahl geschützt werden soll? 2. Ist eine Hochstamm- oder Buschobstpflanzung bei Anlage einer Birnenplantage vorzuziehen? Welche Sorte wird bei mittlerem bis gutem Boden am meisten empfohlen? Welche Zwischenkultur ist bei Buschobstanlage möglich? 8512

Mitteilungen.

Eine Obstausstellung des Hauptquartiers Ober-Ost.

Vom 2. bis 5. November fand in Berlin in der Exerzierhalle des Alexanderregimentes eine Ausstellung von Obst und Obsterzeugnissen aus dem Verwaltungsgebiete des Oberbefehlshabers Ost statt, die den Beweis dafür lieferte, in welcher wohl überlegten, vorausschauenden und erfolgreichen Art die oberste Militärbehörde, im besonderen Exzellenz *von Hindenburg* und Exzellenz *von Ludendorff* gearbeitet und tüchtige Männer an die richtigen Stellen gestellt haben, um die diesjährige reiche Ernte in der russischen Provinz Kurland und dieser angrenzenden Bezirken vom Beginn der Ernte an restlos und gut zu verwerten. Der Vorstand des D. P.-V. hat häufig auf Veranlassung des genannten Oberkommandos Gelegenheit gehabt, mit Rat und Tat an dieser Arbeit teilzunehmen. Er hat im Sommer d. J. Offiziere zum Zweck der Einrichtung der Obstverwertungsanlagen und des Obstversandes nach Deutschland beraten; er hat eine ganze Reihe von tüchtigen Obstfachmännern, zumeist Mitglieder des D. P.-V., die im Felde stehen, für die Obsternte und Obstverwertung empfohlen. Wir werden in der nächsten Nummer der D. O.-Z. über die Ausstellung in Berlin berichten. 8543

6. Kriegslehrgang über Obstbau für Gartenbesitzer vom 13. bis 18. November 1916 an der Kgl. Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim a. Rh. An diesem Lehrgang können Männer und Frauen unentgeltlich teilnehmen. Anmeldungen sind baldmöglichst an die Direktion der Lehranstalt zu Geisenheim a. Rh. einzureichen. 8546

Was die Obsthändler wünschen. Im Lehrervereinshause am Alexanderplatz tagte am 1. Nov. eine sehr stark besuchte Versammlung von Obst- und Gemüsekleinhändlern, die der Bund Groß-Berlin im Reichsverbande deutscher Obst- und Gemüsehändler einberufen hatte. Der Zweck war, anläßlich der bevorstehenden Ernährungsdebatten im Reichstag, die gesetzgebenden Körperschaften auf die Wünsche des Kleinhandels aufmerksam zu machen. Unter den Gästen befanden sich auch die Abgeordneten *Bruckhoff* von der Fortschrittlichen Volkspartei und *Lützel* von der Nationalliberalen Partei. Der Generalsekretär des Reichsverbandes verbreitete sich in längeren Ausführungen über die Verhandlungen des Bundes Groß-Berlin mit dem Berliner Magistrat, die für die Bestrebungen des Verbandes günstig verlaufen. Die Verständigung zwischen den verhandelnden Teilen wird in erster Reihe dazu führen, daß die im Bunde Groß-Berlin organisierten Kleinhändler an dem Verkauf der städtischen Lebensmittel beteiligt werden, und daß die Ansammlungen vor den Ladengeschäften verschwinden. Dies wird dadurch ermöglicht, daß der Bund Groß-Berlin in der Lage ist, für den Verkauf der städtischen Waren dem Magistrat schon jetzt über 1200 organisierte Händler zur Verfügung zu stellen. Weiter erörterte der Redner die Höchstpreispolitik und beleuchtete die Mängel in der Kartoffelversorgung. Mit besonderer Schärfe wurde das Treiben der Fuhrleute des Kartoffelgroßhandels kritisiert. Es wurde festgestellt, daß die Kutscher einen höheren Fuhrlohn nehmen, als sie zu beanspruchen haben, und daß sie namentlich auf die alleinstehenden Kriegerfrauen einen unerträglichen Druck ausüben. An den Vortrag schloß sich eine längere Debatte, worauf eine entsprechende Entschließung angenommen wurde. 8521

Kartoffelbau-Gesellschaft. Berlin, 14. Okt. Wie kürzlich mitgeteilt wurde, hat sich unter Mitwirkung aller an der Kartoffelverwertung beteiligten Industrien eine neue Gesellschaft gebildet, deren Aufgabe es ist, während des Krieges die Erträge unseres Kartoffelanbaues so zu steigern, daß wir für alle Zwecke, denen die Kartoffel gegenwärtig zu dienen hat,

also vor allem für Futterzwecke und für industrielle Verwertung über ausreichende Mengen verfügen. Für das Arbeitsprogramm der neuen „Kartoffelbau-Gesellschaft“ sollen folgende Gesichtspunkte maßgebend sein:

1. Herbeiführung allgemeiner Verwendung einwandfreien Pflanzgutes, insbesondere beim kleineren Grundbesitz durch Beratung und Erleichterung des Bezugs von Pflanzkartoffeln.

2. Systematische Aufklärung über die Bedeutung der Verwendung von künstlichen Düngemitteln als Ergänzung zu der Stallmist- oder Gründüngung.

3. Systematische Aufklärung und Unterstützung durch Rat und Tat über die Bedeutung, welche neben ausreichender Düngung und Verwendung einwandfreier Pflanzkartoffeln der genügenden Wasserzufuhr zur Steigerung des Ertrages namentlich in Gegenden mit geringen Niederschlägen beizumessen ist.

Gründer sind die Gesellschaft zur Förderung des Baues und der wirtschaftlichen zweckmäßigen Verwendung der Kartoffeln, die Spirituszentrale, die Trockenkartoffel-Verwertungsgesellschaft, der Verwertungsverband deutscher Spiritusfabrikanten und der Verein der Spiritusfabrikanten in Deutschland. Voraussichtlich dürften auch das Kalisyndikat und das Stärkegewerbe sich der neuen Gesellschaft anschließen. Es ist ein Arbeitsausschuß gebildet, bestehend aus dem Fideikommißbesitzer *von Oppenfeld*-Reinfeld, Regierungs- und Geh. Baurat Prof. *Krüger*-Berlin, Prof. Dr. *Gerlach*-Bromberg und Dr. *Störmer*-Stettin. Zu Geschäftsführern wurden Dr. *Bischoff* und Direktor *Helfferich* gewählt. 8479

Saccharin gesundheitsschädlich? „Vorsicht beim Verbrauch von Sacharin“ unter dieser Überschrift hat unlängst eine Zeitung verbreitet, daß Saccharin ein unverdaulicher Mineralstoff sei, die Verdauung des genossenen Eiweißes verhindere und so bei manchen Menschen zu allerhand Unzuträglichkeiten führe.

Vorsicht beim Gebrauch des Saccharins ist allerdings eine richtige Mahnung. Aber nur in dem Sinne, daß Saccharin nicht im Übermaß verwendet werden darf, weil es sonst bitter macht statt zu süßen, dann, daß es nicht gekocht werden darf und in dem Sinne all der andern Belehrungen, die zur Genüge an die Beteiligten in der Presse und durch besondere Anweisungen ergangen sind. Daß aber Saccharin ein unverdaulicher Mineralstoff sei oder die Verdauung des genossenen Eiweißes verhindere oder Magenschmerzen oder andere Unzuträglichkeiten hervorrufe, ist nicht richtig. Diese Fragen sind selbstverständlich vor der Zulassung des Saccharins eingehend geprüft worden. Auch die Beobachtungen des in den letzten Monaten gesteigerten Süßstoffverbrauchs haben nichts ergeben, was auf eine solche Schädlichkeit schließen ließe. Die geringen Mengen, in denen Süßstoff verwendet wird, vermögen weder auf das allgemeine Befinden noch auf den Eiweißumsatz einen Einfluß auszuüben. Die Ausnutzung der Nahrung blieb bei Saccharinversuchen dieselbe wie bei Zuckerverbrauch.

Aus wirtschaftlichen Gründen ist Sparsamkeit mit Süßstoff notwendig, der nur in begrenzten Mengen für den dringenden Bedarf hergestellt werden kann. Gesundheitlich aber bestehen keine Bedenken gegen die Verwendung. 8523

Dulcin, ein weiterer künstlicher Süßstoff. Die Zahl der den Chemikern bekannten künstlichen Süßstoffe ist außerordentlich groß. Über die anorganischen Süßstoffe allein hat Dr. *Sternberg* bereits im Jahre 1903 ein eigenartiges System aufgestellt, in dem er nachweist, daß nur diejenigen Elemente „dulcigen“ sind, die in der Mitte des sogenannten periodischen Systems zwischen + und — liegen und sowohl als Säuren wie als Basen fungieren können. Dies sind die Elemente Beryllium, Bor, Aluminium, Scandium, Yttrium, Lanthan, Ytterbium, Blei, Arsen, Antimon und Wismut. Von den Verbindungen dieser Elemente wird indessen keine einzige ihres süßen Geschmacks wegen benutzt. Auch bei den organischen Süßstoffen wurden gewisse Gesetzmäßigkeiten beobachtet. So hat *Georg Cohn* („Über die organischen Geschmacksstoffe“, Verlag von *F. Siemenroth*, Berlin 1914) Beziehungen zwischen Süße und Konstitution der Verbindungen nachgewiesen. Von den zahlreichen organischen Verbindungen haben sich indes nur zwei auf dem Gebiete der Nahrungsmittelzubereitung dauernd halten können: das Saccharin und das Dulcin. Während gegenwärtig das Saccharin den Markt völlig beherrscht, hat das Dulcin trotz seiner hervorragenden Eigenschaften bisher nur einen bescheidenen Platz einnehmen können. Auf dieses wichtige, in diesen Zeiten besonders wertvolle Präparat macht nun Dr. *P. Siedler* (Berlin) in einem Artikel der „Chemiker-Zeitung“ aufmerksam. Das Dulcin ist zuerst von Berlinerblau hergestellt worden; fast gleichzeitig gelang es *Thoms*, die fabrikmäßige Herstellung durchzuführen; das Verfahren ist durch D. R. P. geschützt. Übrigens erschien das gleiche Präparat kurze Zeit unter anderem Namen im Handel. Das Dulcin kommt als weißes, kristallinisches, bei 173 bis 174 Grad Celsius schmelzendes Pulver, auch in Tabletten auf den Markt; es löst sich in 800 Teilen Wasser von 15 Grad, in 700 Teilen Wasser von 15 bis 18 Grad und in 50 Teilen Wasser von 100 Grad; in Alkohol und in Äther ist es leicht löslich. Sehr wichtig und für die Verwendung des Dulcins in der Küche bedeutsam ist die Eigenschaft, daß es beim Kochen keine nennenswerte Veränderung erleidet, was diesen Süßstoff besonders wertvoll für das Einmachen von Früchten erscheinen läßt. In alkoholischen Flüssigkeiten bleibt er völlig unverändert. Nach Untersuchungen von Prof. *Zuntz* ist Dulcin 200 mal süßer als Zucker und von angenehmem Geschmack; ein widerwärtiger, anhaltender „chemischer“ Geschmack fehlt ihm gänzlich. Dr. *Siedler* wie auch andere haben es zum Versüßen von Tee, Kaffee usw. sowie auch von Mehlspeisen und gedünstetem Obst als hervorragend geeignet befunden. Nach dem Urteil maßgebender Pharmakologen und Ärzte (Prof. *Kossel*, *Ewald*, Dr. *Stahl* u. a.) kann für die Unschädlichkeit des Dulcins jede Gewähr übernommen werden. Es belästigt den Verdauungskanal in keiner Weise und löst überhaupt keine unangenehmen Neben-

erscheinungen aus. Eine Menge von täglich zwei Gramm hatte keinerlei nachteilige Wirkung. In einem Gutachten, das Dr. *Paschkis* in den „Therapeutischen Blättern" abgab, hob er den reinen Süßgeschmack des Dulcins hervor; namentlich sei es geeignet für aromatische Getränke und Medikamente. Dr. *Sternberg* berichtete in der „Münchener medizinischen Wochenschrift", daß er das Präparat bei Zuckerkranken angewandt habe. Bei einjährigem ständigem Gebrauch seien keine damit in Verbindung zu bringenden unangenehmen Zufälle eingetreten. Auch bei Arzneien (Opium) und zum Versüßen des Trans für Kinder benutzte er das Dulcin mit Vorteil. Nach alledem kommt Dr. *Siedler* zu dem Schluß, daß die Bekömmlichkeit und die vielen wertvollen Eigenschaften des Dulcins es zu einem vortrefflichen Ersatzstoff für Zucker machen, soweit es sich um Verbrauchszwecke handelt. 8486

Ein einfacher, billiger Massendörrofen zum Selbstherstellen ist mit Abbildungen in Heft 19 vom 1. Oktober dieses Jahres auf S. 320 veröffentlicht. Der Verfasser des Aufsatzes und Erfinder des Ofens, Herr *Rothmund*, schreibt dazu: Ich habe nun genaue Baupläne herstellen lassen, wovon zwei große Lichtdrucke mit Einzelzeichnungen für den Doppeldörrofen 5 Mk., ein Lichtdruck für den einfachen Dörrofen mit Einzelzeichnungen 3 Mk. ohne Porto kosten. Nach diesen Plänen kann jedermann sicher arbeiten. Ich habe auch noch einige Verbesserungen erprobt und verwertet.

Personalien.

Schmidt, Paul, Fruchtgärtner in Machern bei Leipzig, über dessen sehr große Obst- und Gemüseanlage, Treibereien, Erdbeerfelder wir in diesem Jahre in Heft 17 vom 1. September d. J., S. 275, und auch schon früher eingehend berichtet haben, feierte Anfang Oktober das 25jährige Bestehen seines Geschäftes, das er aus kleinen Anfängen zu seiner jetzigen Bedeutung und Größe gefördert hat. Herr *Schmidt* ist dafür bekannt, daß er in ähnlicher Weise wie für sein Geschäft auch für die Allgemeinheit uneigennützig tätig ist und in seinen Kreisen andauernd das Beispiel eines echten, wahren deutschen Mannes gibt. Wir wünschen ihm zu seinem Ehrentage herzlichst Glück und weitere Erfolge. 8524 *L.*

Rupert Merz, Baumwart in Hatzenturm b. Mochenwangen in Württ. über dessen 40jähriges Jubiläum als Baumwart wir in Heft 7, Seite 116 d. J. berichteten und ihm zu seinem Ehrentage Glück wünschten, bittet uns seinen Dank für diese Glückwünsche und für die Beteiligung des D. P.-V. an einem Ehrengeschenk in der D. O.-Z. bekannt zu geben. Herr *Rupert Merz* verspricht, so lange wie ihm unser Herrgott das Leben schenkt, ein treues Mitglied des D. P.-V. zu bleiben und dem D. P.-V. zu nützen, soweit er es vermag.

Das Eiserne Kreuz erhielten:

Gröber, Albert, aus Neustadt i. Oberschles.
Lesser, Walter, aus Kiel.
Trenkle, R., aus Regensburg.
Welker, Herm., aus Geisenheim a. Rh.

Es fiel für das Vaterland:

Thalacker, Georg, aus Leipzig.

An der Spitze seiner Kompagnie fand der Leutnant der Landwehr, Herr *Ernst Herrmann*, Abteilungsvorsteher der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen, in den blutigen Kämpfen an der Westfront, von einem feindlichen Geschoß getroffen, den Heldentod. Nach einer vierjährigen Tätigkeit bei der Landwirtschaftskammer in Oldenburg wurde er 1912 von der Landwirtschaftskammer in Halle angestellt; er hat sich durch sein gerades Wesen und durch seine Hilfsbereitschaft mit Rat und Tat in dieser Zeit in hohem Maße Achtung und Ansehen verschafft. Unter seinen Fachgenossen war er allerorts ein gern gesehener Gast. Seine Pflichttreue im Beruf und als Soldat war vorbildlich. Bei den Stürmen vor Verdun hatte er noch die Freude, mit dem Eisernen Kreuz 1. Klasse ausgezeichnet zu werden. Nicht lange hat er sich dieses Schmuckes freuen dürfen.

Ein treues Andenken werden wir ihm als einem echt deutschen Manne allzeit bewahren. *J. Müller* in *Diemitz.*

Nun ist auch unser liebes treues Mitglied *Ernst Herrmann*, Obstbaubeamter und Abteilungsvorsteher der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen in Halle a. d. S., im Kampfe für uns und unser Vaterland gefallen. Vor uns liegen eine ganze Reihe seiner Briefe aus dem Felde mit seinem Dank für Postpakete und Briefe des D. P.-V. und voller Freude über seine Beförderung zum Leutnant und seine Auszeichnung mit dem Eisernen Kreuz 1. und 2. Klasse. Das Andenken dieses treuen und tüchtigen Mannes wird bei uns nicht verlöschen. 8525 *L.*

Eingegangene Preisverzeichnisse.

J. Heins Söhne, Halstenbek (Holstein), Preisverzeichnis Herbst 1916, Forstpflanzen, Forstsamen, Obstwildlinge, *Rosa canina* etc.

Pein, E. F., Halstenbek (Holstein), Forstbaumschulen, Preisverzeichnis Herbst 1916.

Pein, H. H., Baumschulen, Halstenbek (Holstein), Preisverzeichnis Herbst 1916.

Reutlingen, Pomologisches Institut, Preisverzeichnis über Kern- und Schalenobstbäume, Stachel- und Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Zierbäume, Ziersträucher, Rosen, Werkzeuge, Bücher. 1916/1917.

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Einladung

zu einer Haupt- und Kriegsversammlung des D. P.-V. in der Woche vom 15. bis 21. Januar 1917, wahrscheinlich am Sonnabend, den 20. Januar 1917, in Heidelberg im Grossherzogtum Baden.

Tagesordnung:

I. Geschlossene Versammlung nur für Mitglieder des D. P.-V.
Sonnabend, den 20. Januar, vormittags 9 Uhr.

1. Geschäfts- und Kassenbericht.
2. Antrag, die Wahlzeit der im Jahre 1916 ausscheidenden Vorstandsmitglieder bis nach Beendigung des Krieges zu verlängern. Es würden ausscheiden die Herren: Lorgus, Bißmann für Sachsen-Koburg-Gotha, Frh. von Cetto-München für Bayern, Müller-Diemitz für Provinz Sachsen, Herzogtum Anhalt und Sachsen-Altenburg, Rosenthal für Königreich Sachsen, Schander-Bromberg für Posen und Schlesien, Schönberg-Hohenheim für Königreich Württemberg und Hohenzollern, Zorn-Hofheim für Provinz Hessen-Nassau und Großherzogtum Hessen. Für den Fall der Ablehnung dieses Antrages: Neuwahl für die genannten Vorstandsmitglieder.
3. Neuwahl von drei Rechnungsprüfern. Für die vergangenen drei Jahre waren gewählt die Herren: Bißmann, Junge-Kassel und Weirup.
4. Zeit und Ort der nächsten Versammlung, bzw. Hauptversammlung des D. P.-V.
5. Antrag, den Namen „Deutscher Pomologenverein" abzuändern in: „Deutscher Obstbauverein" oder „Verein Deutscher Obstzüchter" oder „Verein der Obstzüchter Deutschlands".

II. Öffentliche Versammlung des D. P.-V. auch für Nichtmitglieder.
Sonnabend, den 20. Januar, nachmittags 2 Uhr.

6. Verordnungen der Reichs- und bundestsaatlichen Regierungen, der Provinzen, Kreise, Städte, die den Obstbau und Obsthandel während des Krieges betreffen, und ihr Einfluß auf den deutschen Obstbau und Obsthandel.
7. Die wichtigsten Aufgaben für die deutschen Obstzüchter nach dem Kriege.

Etwaige Anträge für diese Kriegs- und Hauptversammlung müssen bis zum 1. Januar bei dem Vorstande in Eisenach eingereicht werden.

Diese Haupt- und Kriegsversammlung ist auf Antrag des I. Vorsitzenden vom Gesamtvorstande des D. P.-V. beschlossen worden. Die Einladung ist nur eine vorläufige, weil die Verhandlungen darüber mit der Badischen Landwirtschaftskammer über Ort und Zeit der Versammlung noch nicht fest abgeschlossen sind und weil die Versammlung auch von den Zeitverhältnissen abhängig ist. Wir bitten unsere Mitglieder, den Besuch der Vorstands- und Hauptversammlung bei ihrer Zeiteinteilung zu berücksichtigen und sich zu entschließen, an diesen Versammlungen, soweit es ihnen möglich ist, teilzunehmen. 8626

Pflanzt Kriegsobstbäume! Wer hätte bis zum Kriege jemals geglaubt, daß die Nachfrage nach deutschem Obst so groß wie in diesem Jahre sein würde. Wenn die diesjährige, durchschnittlich reiche, Obsternte doppelt und noch viel größer gewesen wäre, so würden Nachfrage und Preise darum nicht geringer gewesen sein. Es unterliegt keinem Zweifel, daß auch nach dem Kriege Obst in weit größerem Maße gegessen und auch zu Obstdauererzeugnissen verarbeitet werden wird und daß die Reichs- und Bundesstaatlichen Regierungen durch entsprechende Maßnahmen und die Obstesser aus Patriotismus und auch, weil deutsches Obst schöner und auch bei angemessenen Preisen billiger sein wird, als ausländisches, das erstere dem letzteren vorziehen werden. Dadurch ist auch die Einträglichkeit des Obstbaues, die bis vor dem Kriege von manchem angezweifelt wurde, für die Zukunft verbürgt. Landwirte und Gartenbesitzer können deshalb im eigensten, aber auch im vaterländischen Interesse nichts besseres tun, als jetzt Obstbäume und Beerensträucher zu pflanzen. Wir fordern unsere Mitglieder auf und bitten sie hierin mit gutem Beispiel voranzugehen und ihren Einfluß überall dahin auszuüben, daß auch andere ihrem Beispiel zahlreich folgen. 8540

Verwendung von künstlichem Dünger. Wir bitten die Mitglieder des D. P.-V. um ihre Erfahrungen bei der Verwendung von künstlichem Dünger an Obstbäumen und Beerensträuchern, z. B. um Angabe über Art und Menge des verwendeten Düngers, Monate der Anwendung, Einfluß

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach" und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

auf Wuchs und Tragbarkeit der Bäume, Schönheit und Wohlgeschmack der Früchte. Die Angaben über die Ernte werden um so wertvoller sein, wenn sie zahlenmäßig und möglichst im Vergleich mit gleich starken Bäumen der gleichen Sorte, die nicht gedüngt sind, gegeben werden.

Kalivorträge. Der D. P.-V. beabsichtigt auch in diesem, wie in den vergangenen Jahren Vorträge über Düngungsverwendung von künstlichem Dünger, Gründüngung, Bodenbearbeitung, durch auf diesem Gebiete erfahrene Mitglieder halten zu lassen. Es haben sich schon einige Mitglieder des D. P.-V. hierfür bereit erklärt. Obst- und Gartenbauvereine, denen an derartigen Vorträgen für ihre Versammlungen gelegen ist, wollen dies dem D. P.-V. melden, damit dieser im Stande ist die Vorträge derart aneinander zu reihen, daß die Redner wenn möglich auf einer Reise mehrere Vorträge an aufeinander folgenden Tagen halten können, ohne gezwungen zu sein, erst nach Hause zurückzukehren. Wir erbitten deshalb Meldungen bis zum 1. Dezember. 8542

Weihnachtsgaben für die Mitglieder des D. P.-V. im Felde. Wir bitten unsere Mitglieder, auch in diesem Jahre dem D. P.-V. mit Geld oder anderen geeigneten Gaben helfen zu wollen, unseren Mitgliedern im Felde Weihnachtskisten schicken zu können, wie dies in den vorangegangenen Jahren geschehen ist. Wir legten dem vorigen Heft der D. O.-Z. eine Zahlkarte bei, durch die Beträge kostenlos für die Absender an den D. P.-V. gelangen werden. Wir danken allen freundlichen Gebern im voraus. 8649

Von unseren Fragen bei den Mitgliedern des D. P.-V. die im Felde stehen, uns zu sagen, ob und welche besonderen Wünsche sie für Weihnachten hätten, sind bisher 49 Briefe mit der Bemerkung zurückgekommen, daß die Betreffenden von ihrem bisherigen Heeresteil zu anderen kommandiert wären. Wir bitten deshalb wiederholt Angehörige und Freunde unserer Mitglieder im Felde, uns deren Adressen schleunigst zu schicken. 8635

Kriegsarbeit des D. P.-V. Für die Herstellung von reinen, wohlschmeckenden und haltbaren Obstdauererzeugnissen, die schon unmittelbar nach Anfang des Krieges in der Fabrik von *Mors u. Co.* in Allendorf a. d. Werra begonnen und seitdem fortgesetzt worden ist, bitten wir die Mitglieder des D. P.-V. auch in diesem Jahre um ihre Unterstützung, entweder durch kostenlose Zusendung von Obst aller Art — auch gutes, haltbares Fallobst — oder durch Geld. Es ist durch die Hilfe unserer Mitglieder möglich gewesen, daß in beiden vorangegangenen Jahren sehr große Mengen Obstdauererzeugnisse von der Firma *Mors* in uneigennützigster Weise für den D. P.-V. hergestellt werden konnten, die sämtlich an Verwundetenlazarette kostenlos abgegeben worden sind. Wir haben darüber in der D. O.-Z. ausführlich berichtet und wir werden nach Beendigung der diesjährigen Arbeit einen weiteren Bericht folgen lassen. Es sind dem D. P.-V. unendlich viele Dankschreiben von Generalärzten, Heeresverwaltung, verschiedenen Kommandostellen, Feld- und Reserve-Lazaretten und auch von vielen Ärzten und Verwundeten zugegangen; aber auch die Mitglieder des D. P.-V. sind durch etwa 2000 Sendungen von Fruchtmus und anderen Obstdauererzeugnissen bedacht worden und haben ihre Freude und ihren Dank dafür in überaus zahlreichen Briefen kundgegeben. Der Inhalt dieser Briefe wird nach Eintritt des Friedens zusammengestellt und veröffentlicht werden.

Besondere Frachtbriefe, um freiwillige Gaben frachtfrei nach Allendorf zu schicken, werden für diesen Zweck gern allen zugeschickt, die unsere Arbeit unterstützen wollen. Wir wissen, daß die Mitglieder des D. P.-V. auch von anderen Seiten viel in Anspruch genommen werden, um die Sorgen und die Not, die durch den Krieg herbeigeführt sind, zu mildern. Wir wissen aber auch, daß unsere Mitglieder trotzdem gern, jeder nach seinen Kräften, weiter zu helfen bereit sind und wir hoffen, daß unsere Bitte keine vergebliche sein wird. 8315

Ein neues Bücherverzeichnis kann während der Kriegszeit mit Rücksicht auf die sehr großen, durch Satz und Druck entstehenden Kosten nicht veröffentlicht werden. Wir haben seit der Herausgabe des letzten Bücherverzeichnisses und des später erschienenen Nachtrages eine Anzahl guter Bücher gekauft, zum großen Teil aber zum Geschenk erhalten. Wir werden über diese Bücher, sobald die Zeit es erlaubt, ein mit der Hand geschriebenes Verzeichnis anfertigen und denen, die es wünschen, leihweise zustellen. Die Arbeit kann aber augenblicklich nicht angefertigt werden, weil es im Geschäftshause an Hilfskräften fehlt. Der Geschäftsführer steht im Felde, der Kassenführer im Nebenamt und drei Bürogehilfinnen fehlen seit Beginn des Krieges. 8650

Benzoesaures Natron zum Selbstkostenpreis von 50 Pfg. einschl. Porto für eine Rolle von zehn Tabletten, eine Tablette für je ein Kilo Obstsaft oder Fruchtmus (Marmelade) ausreichend, jede weitere Rolle 25 Pfg., ist von dem Geschäftsamt des D. P.-V. zu beziehen. 8316

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Orléans-Renette.*)

Der Baum dieser herrlichen, sich lange haltenden Winterfrucht scheint an Altersschwäche und Krebs zu leiden, ich sah wenigstens in den letzten Jahren selten einen gesunden alten Baum dieser vorzüglichen *Goldrenette*. Auch an Fusikladium leidet sie besonders in schweren, kalten und nahrungsarmen Böden sehr. Die sehr haltbare, festfleischige Frucht war früher eine der gesuchtesten Handelssorten, die aber wegen der Empfindlichkeit des Baumes sehr vorsichtig und nur in guten Böden angepflanzt werden sollte. Besonders Formbäume sehen wegen ihres kurzen, dichtstehenden Fruchtholzes mit Früchten reich beladen sehr gut aus und erntet man an diesen auch noch tadellose Früchte. 8591 *O. Bißmann* in *Gotha.*

Orléans-Renette, an Güte zu den Besten zählend, verschwindet nach und nach aus unseren Gärten. Der Baum zeigt nirgends mehr freudiges Wachstum, bildet nur kleine Krönchen, wird, wenn er nicht im Gartenland steht, bald spitzendürr und ist für Krankheiten und Ungeziefer sehr empfänglich. Regelmäßiger starker Rückschnitt sichert uns noch eine Zeitlang vollwertige Früchte, lange dauert die Herrlichkeit aber nicht. Gewöhnlich ist bei der Ernte 25 % brauchbare und 75 % minderwertige Ware. Eigentümlich ist das Aufspringen der Schale bei dieser Sorte.

8589 *G. Schaal* in *Stuttgart.*

Karmeliter-Renette.**)

Karmeliter-Renette, auch viel unter dem Namen *Forellen-Renette* wegen ihrer forellenartigen Färbung bekannt, gehört ebenfalls zu den sehr empfindlichen Sorten. Wir haben daher manchen Baum davon umgepfropft, da diese besonders in nassen und kalten Jahren fast ungenießbare, fleckige Früchte brachten.

Sie ist zwar eine der edelsten und wohlschmeckendsten Tafelsorten, aber wegen der Empfindlichkeit des nicht groß werdenden Baumes mit großer Vorsicht anzupflanzen. Früher begegnete man ihr auf Ausstellungen sehr oft, jetzt selten, und scheint ihr nur noch von Liebhabern Aufmerksamkeit gewidmet zu werden. Wenn man sie pflanzt, sollte man nur noch Bäume auf kräftige Wildlinge veredelt wählen, da ihr Zwergunterlagen in keiner Weise zusagen. 9592 *O. Bißmann* in *Gotha.*

Karmeliter-Renette trifft man nur noch selten an. Sie schlägt der *Orléans-Renette* ganz und gar nach. Die Reinerträge sind bei beiden Sorten verschwindend, in Liebhabergärten mögen sie noch einen Platz finden, für die Allgemeinheit scheiden sie aus und für Erwerbsobstkulturen kommen sie vollends nicht in Betracht. 8590 *G. Schaal* in *Stuttgart.*

Obstausstellung Ober-Ost-Berlin 2.—5. Nov. 1916.

Am 2. November wurde in Berlin im Exerzierhause der Alexanderkaserne vom Verein zur Förderung des Obst- und Gemüseverbrauches in Deutschland (Berlin-Steglitz, Breitestr. 38) die Obstausstellung Ober-Ost in Gegenwart Ihrer K. und K. Hoheit der Kronprinzessin des Deutschen Reiches und von Preußen eröffnet.

Es ist eine großartige Leistung, daß in den besetzten russischen Gebieten des Oberbefehlshabers Ost in der kurzen Zeit der Besitznahme eine Organisation der Obst- und Gemüseverwertung eingerichtet wurde und schon im selben Jahre — die ersten Anfänge wurden Ende März 1916 auf Anregung der Landwirtschaftskammer für die Provinz Ostpreußen gemacht — mit einer Ausstellung hervortreten kann, die an Reichhaltigkeit und sachgemäßer Behandlung der Produkte einer Veranstaltung derselben Art langjähriger Friedensarbeit getrost gegenüber treten kann.

Bevor ein kurzer Überblick über die Ausstellung selbst gegeben werden soll, möge die Entstehung der ganzen Obst- und Gemüseverwertung Ober-Ost berührt werden. Die Landeskulturabteilung des Stabes des Oberbefehlshabers Ost legte Ende März 1916 ein bestimmtes Programm vor und es wurde eine Sektion für Obst- und Gemüseverwertung geschaffen. Am 1. Mai wurde die Sektion eingerichtet und bei den Etappenverwaltungen in Kurland, Litauen, Wilna-Suwalki, Grodno und Bialystock ebenfalls eine Sektion gegründet und je ein Wirtschaftsoffizier, ein technischer und kaufmännischer Betriebsleiter, ein Schreiber, ein Koch, ein Darrer, sowie zwei Gärtner bzw. Obst- und Gemüsesachverständige für jeden Kreis beigegeben.

Landeseingesessene Händler wurden interessiert und erhielten Berechtigungsscheine zum Ankauf von Obst und Gemüse für die Sammelstellen. Richtpreise wurden festgesetzt und Obst und Gemüse bar bezahlt. Der ganze Obst- und Gemüsehandel lebte dadurch wieder auf, der vorher brach lag. Im ganzen wurden 56 Obsthauptsammelstellen und 132 Nebensammelstellen eingerichtet.

Ende Mai 1916 befahl der Chef des Stabes, Exz. *Ludendorff*, die Erbauung von fünf Marmeladenfabriken, Trockenanstalten und Pülpestationen nach Bedürfnis, in denen Obst- und Gemüsedauerwaren für Heer und Bevölkerung hergestellt wurden. Beschädigte Fabriken, Brauereien usw. wurden hierzu eingerichtet. Deutsche Fabriken lieferten die nötigsten Einrichtungen.

Die Obstverwertungsanstalt Wilna wurde Ende Juli in Betrieb genommen und Mitte September waren die fünf Ober-Ost-Marme-

*) Siehe auch D. O.-Z. 1916, S. 370.
**) Siehe auch D. O.-Z. 1916, S. 371.

ladefabriken schon im Stande den Bedarf für das ganze Ober-Ost-Heer zu decken.

In 17 Trockenanlagen wurden Pilze und Beeren, Gemüse und Obst getrocknet. Fruchtpressen in Grodno, Wilna und Mitau versorgten die Lazarette mit Fruchtsäften und Wein. Fünf Sauerkrautfabriken wurden errichtet, die auch die Herstellung saurer Gurken besorgten. Zur Verwertung der bei der Obstverwertung abgefallenen Trester erstellte man in Wilna eine Obstbranntweinbrennerei.

Um sachgemäße Ernte und Verwertung zu erzielen, fanden im Juni und Juli Lehrkurse für Offiziere und Mannschaften im Obst- und Gemüsebau, Ernte und Verwertung statt, ferner solche zur Errichtung von Verwertungsanlagen und Behandlung der Apparate. Auch Kurse für Bienenzucht wurden abgehalten.

Sachgemäße Verwertung aller einschlägigen Obst- und Gemüseerzeugnisse mit möglichst geringem Kostenaufwand war der leitende Grundsatz. Hierbei wurde eine bedeutende Entlastung der Heimat erzielt.

Was die Ausstellung selbst betrifft, so bot sie ein reichhaltiges, schönes Bild der Heeresarbeit für Obst- und Gemüseverwertung. Die einzelnen Gruppen der Verwertungsgebiete bemühten sich,ihre Obst- und Gemüseerzeugung im besten Lichte zu zeigen. Kernobst war teilweise in kleineren Mengen, teils in Kistenverpackung ausgestellt und nach Möglichkeit mit Namensschildern versehen. Für Obstmus wurden verschiedenste Gefäße verwandt, vom Blecheimer bis zur beschlagnahmten Fischdose und dem neuesten Konservenglas bis zum alten Steinguttopf. Hervorragend war die Menge von getrockneten Äpfel- u. Birnschnitzen, meistens in handlichen Kisten verpackt, neben getrockneten Beeren, besonders Heidelbeeren. Gemüse und Pilze sah man in verschiedenster Aufmachung getrocknet, erstere in großer Menge auch frisch ausgestellt. Alle Kohlarten und Rübensorten waren vertreten. Besonders ins Auge fielen die schönen Gruppen Mitau, Wilna-Suwalki Bialystock, Litauen, Grodno und die Konservenfabrik Lida. —

Von Obstsorten traf man manch alten Bekannten, wie *Prinzenapfel*, *Gravensteiner*, *roten Stettiner*, *Champagnerrenette*, *London Pepping*, auch die bei uns schon bekannten russischen Sorten der Ostseeländer *Antonowka* und *Titowka*, ferner *Montwilowka*, *Zigeunerapfel*, *Rigaer Taubenapfel*, *Revaler Bismarckapfel*, *Anisapfel* usw., teilweise in tadellosen gleichmäßig sortierten Exemplaren.

Die Kistenpackung war nur nach Größe ausgeführt, meist in Kisten von 45 Kilo Inhalt mit Zwischenfach. Sehr gut war die Verpackung bei der Etappeninspektion 12, Bialystock, durchgeführt.

Verschiedene Obst- und Beerenweine in Fässern, gebrannte Obstwässer und Fruchtsäfte nebst einer Kosthalle vervollständigten die Ausstellung.

Bemerkenswert war auch aus Bialystock ein dort ortsüblicher Marktstand für Obst und Gemüse, dessen Beschaffenheit sehr an zentralafrikanische Verhältnisse erinnerte, nur daß die aus alten Hafendeckeln und Zuckerschnüren verfertigte Wage nebst natürlich falschen Gewichten an die russische Kultur gemahnte. 8586 *R.*

Ein weiterer uns zugestellter Bericht eines in Berlin wohnenden Mitgliedes des D. P.-V. lautet:

Das Gesamtbild der Ausstellung war ein schönes; sie war gut mit verschiedenem frischen Obst, Gemüse und Pilzen und auch mit Obstmus und gedörrtem Obst und Gemüse beschickt. Die Abteilung Grodno war die beste und lehrreichste; es waren etwa 80 Sorten Äpfel in schönen Früchten ausgestellt, die zumeist aus den Anlagen des Obstzüchters *von Jvanowsky*, Gut Lobiodka, Kr. Wasilisky, (zwischen Grodno und Lidia) stammen, in denen etwa 2000 Buschbäume in 120 Sorten stehen sollen. Von der unter militärischer Verwaltung stehenden Konservenfabrik und Dörranlagen in Grodno waren Marmeladen in Fässern und Büchsen, Früchte in Gläsern, verschiedene Sorten getrocknete Äpfel, Birnen, ferner getrocknete Heidelbeeren, Moosbeeren und Pilze ausgestellt. Die ausgestellten Äpfelscheiben in Kisten waren so schön weiß und blank, daß sie in ihrem Aussehen den amerikanischen nichts nachgaben. Auch verschiedene Kohlarten, einschließlich Blumenkohl, waren gedörrt in Massen ausgestellt.

Die Abteilung Wilna-Suwalki hatte gleichfalls Rot-, Weiß- und Wirsingkohl und Pilze frisch und getrocknet, Sauerkraut in Fässern in sehr schöner blanker Ware, ferner Kartoffeln und Zwiebeln und vor allem Äpfel in hoch angefüllten ½ Zentner-Körben ausgestellt. Die ausgestellten Äpfel machten den Eindruck, als ob sie aus einem Lande des Überflusses an Obst kämen. Die militärische Fabrikanlage in Wilna ist mit Hilfe dazu kommandierter Soldaten aus einer abgebrannten Schokoladenfabrik hergestellt. Grundsatz der ganzen Arbeit war, Arbeits- und Zeitvergeudung zu vermeiden. Die Fabrik hat Anschluß an die Hauptbahn durch eigenes Gleis und die Waggons mit den Früchten werden bis unmittelbar zur Fabrik herangeführt. Die Gesamtverarbeitung an Obst und Gemüse seit Beginn der Ernte im Verwaltungsbezirk Wilna Suwalki betrug bis EndeOktober: Beerenobst-4000 Zentner, Kernobst 80 000 Zentner, Dörrobst 4000 Zentner, Pilze 3000 Zentner, Pülpe 80 000 Zentner, Marmelade 10 000 Zentner, Obstweine 40 000 Liter, Obstsaft 15 000 Liter, Kompott 500 Zentner, Gemüse 30 000 Zentner. Diese Mengen werden sich aber noch nach Ende Oktober wesentlich vergrößern. Unserem Berichterstatter wurde gesagt, daß 300 000 Zentner Obstmarmelade ausgestellt worden wären.

Bei der Beurteilung dieses Staunen erregenden Erfolges der deutschen Militär- und Zivilverwaltung bei der Obstverwertung in Kurland muß man berücksichtigen, daß der Befehl zur Einrichtung der Obstverwertung erst Ende Mai d. J. von Exzellenz *Ludendorff* befohlen worden war und daß man allgemein nur die Räume und Kesselanlagen beschädigter Fabrikanlagen benutzen konnte. In Wilna entstanden auf diese Art fünf Marmeladenfabriken und Trockenanlagen, fünf Sauerkrautfabriken, eine Anlage zur Einlegung saurer Gurken, eine Obstbranntweinbrennerei. Es wurden Lehrkurse eingerichtet und auch für die Bienenwirtschaft Wanderlehrer bestellt.

Die Konservenfabrik Litauen hat eine große Pyramide bestehend aus 10 000 Ein-Kilo-Dosen eingemachter Früchte ausgestellt.

Die Abteilung Litauen hatte verschiedenartige Konserven in Büchsen, Gläsern und Fässern gebracht.

In der unteren Halle war ein großer Tisch, an dem Kostproben von Marmeladen, Säften usw. durch Mädchen in russischer Tracht verabreicht wurden.

Frisches Tafel- und Wirtschaftsobst aus von den deutschen Truppen besetzten russischen Ostseeprovinzen ist zum größten Teil für den Verbrauch des deutschen Heeres, zu einem kleineren Teil zum Versand und Verkauf nach Berlin verwandt worden. Verarbeitet wurden fast ausschließlich Fall- und minderwertiges Obst.

Über den Obstbau in Kurland gaben sehr lehrreiche Druckschriften und Photographien Aufklärung. 8631

*) Wir werden in den nächsten Heften der D. O.-Z. weitere Aufsätze über die Förderung des Obstbaues und der Obstverwertung in den von deutschen Truppen besetzten russischen Provinzen veröffentlichen.

Obst oder Most?

Man soll das Obst in dieser schweren Zeit nicht trinken, also keinen Most daraus machen. Darin stimme ich dem Artikel des Herrn *Hallmayer* in Heft 20 gern zu. Es ist auch anerkennenswert, daß diese Ansicht in einem Lande vertreten wird, in dem die meisten Mosttrinker sitzen. Der Stuttgarter Mostobstmarkt war zur Friedenszeit der bedeutendste der Welt.

Gewiß hat das Obst in der Ernährungsfrage eine große Bedeutung, und eine wesentliche Einschränkung der Mostbereitung dürfte sich schon vollzogen haben, da das Mostobst auf dem Markt fast ganz mangelte; aber freilich, in den Haushaltungen der Obsterzeuger sind doch die üblichen Fässer wieder gefüllt worden.

Es ist ganz zweifellos, daß der deutsche Mosttrinker und der deutsche Bierpantscher die Nahrungsmittel verkürzen. Der Bierbauch ist aber noch viel schlimmer als der Mostmann. Achtzehn Millionen Zentner Gerste sind wieder für das Brauereigewerbe freigegeben worden. Mit dieser Riesenmenge könnte, wenn ich mit *Hallmayer* vom Hungerstillen reden will, sehr viel erreicht werden. Aus Gerste kann man Brot machen, an dem doch nirgends Überfluß ist. Diese Gerste — zur Schweinemast verwendet — könnte dem ganzen Fettmangel abhelfen.

Aber der Lärm — — wenn's auf einmal kein Bier mehr gäbe!

H. Würtenberger, Ökonomierat,
Schloß Eberstein. 8643

Zu welcher Zeit ist schwefelsaures Ammoniak den Obstbäumen zu geben? Zur Frage in Heft 20, Seite 341.:

Ich habe an den hiesigen Kreisstraßen mit einem Bestand von über 30 000 Kernobstbäumen die Ammoniakdüngung seit dem Jahre 1909 in ausgedehntem Maße angewandt und überraschende Erfolge damit erzielt. Soweit die Düngung aber nicht in der ersten Hälfte des Monats März vorgenommen wurde, waren die Erfolge nicht seher befriedigend. Düngungen, din noch im Monat April und später vorgenommen wurden, brachten in der Regel nur geringen Holzzuwachs. Der hiesige Kreis liegt bereits in der norddeutschen Tiefebene. 8547

Nöh, Kreiskommunalbaumeister
in *Tecklenburg.*

Obsternte und Obsthandel.

Vom Obst- und Gemüsemarkt.

Berlin, 20. November: Zufuhr in Gemüse genügend, Obst gering, Geschäft ruhig, Preise wenig verändert. Es kommen jetzt viel Winteräpfel aus dem alten Lande (bei Hamburg) nach Berlin, bis zum 16. November angeblich etwa 25 000 Zentner. Tafeläpfel kosteten 30—60 Mk., Tafelbirnen 40—75 Mk., holländische Weintrauben 140—160 Mk.

Bremen, 20. November: Nach Äpfeln und Birnen große Nachfrage. Birnenzufuhren nur gering. In Weintrauben Geschäft lebhaft, Nachfrage gut, Zufuhren ungenügend. *Boskoop* kostete 43—49 Mk., *Eiser* 36—40 Mk., Tafelbirnen 42—65 Mk., Kochbirnen 25 Mk. Nach Weiß- und Rotkohl Nachfrage sehr gut, Zufuhren klein. Tomaten gefragt, Zufuhren klein. Gute Nachfrage nach großknolligen Kohlrabi.

Frankfurt a. M.: Zufuhren nur klein, lebhafte Nachfrage, Wirtschaftsobst fehlte.

Freinsheim: Nachfrage nach Obst hat in letzter Zeit stark zugenommen. Im Vordergrund des Interesses standen Tafeläpfel und Tafelbirnen, die im Preise stark gestiegen sind. Preise dafür bewegten sich zwischen 30 und 45 bzw. 35 und 50 Mk. und für Edelkastanien zwischen 42 und 45 Mk. der Zentner. Mehrere Eisenbahnwagen Obst kamen zum Versand.

Hamburg, 17. November: Zufuhren an Obst mittelmäßig, Gemüse reichlich. Preise für Äpfel, Birnen und Tomaten gestiegen, im übrigen wenig verändert. Überstand an Äpfeln, Tomaten, Sellerie und Weißkohl.

Köstritz. Viel Tafelobst wird hier umgesetzt. Aus Köstritz und den Landorten kommen vorwiegend Äpfel zur Verfrachtung, besonders viel schöne Früchte in Pohlitz. 50 Kilo durchschnittlich 20 Mk.

München-Südbahnhof. Der Preis ist in Mark und für 50 Kilo bzw. 100 Stück oder Bund zu verstehen. Äpfel (Tafeläpfel) 30—50, Tiroler I 55—56, II 38—45, III 28—35, Birnen, Tiroler I 60—70, II 28—45, Trauben, Brüsseler 110—120, Orangen 300er Kiste 27—30, 360er 27—28, Zitronen 360er Kiste 30, II 300er 30, Blaukraut, holländisches 15—17, Blumenkohl 100 Stck. 50—90, Knoblauch 180, Kohlrabi 100 Stck. 10—15, Kürbisse 50 Kilo 12—15, Petersilie 20, Lauch 12—15, Radieschen 100 Bd. 5, Rettiche 100 Stck. 5—10, Rosenkohl 50—60, weiße Rüben 4.50, rote 9—10, Endivien 100 Stck. 8—10, Schwarzwurzeln 100 Bd. 25, Sellerie 50 Kilo 12—20, Spinat 18—25, Tomaten 65—70, Weißkraut 4.50, Zwiebel 23—25, Blaukraut 50 Kilo,

Kartoffeln, Dorschen, Meerrettich, gelbe Rüqen, Wirsing (Höchstpreise).

Oppenweiler: Von dem reichen Obstsegen im Oberamt Backnang zeugt u. a. die Tatsache, daß im abgelaufenen Monat Oktober allein von der hiesigen Station 75 Eisenbahnwagen Obst versandt wurden. Den Obstorten fließen dadurch schöne Einnahmen zu.

Schandau b. Dresden, 15. November. Den großen Obstverladungen der letzten Zeit folgen jetzt umfangreiche Sendungen von gebackenen Pflaumen auf dem Wasserwege, wozu auf dem Umschlageplatze Tetschen-Laube 200 Waggons von solchen gebackenen Pflaumen eintrafen. Ein vor einigen Tagen dort abgegangener Frachtkahn hatte 10 000 Zentner solch süßer Ladung.

Stuttgart: Der Obstgroßmarkt war schwach befahren, die bessere Ware im Umsehen vergriffen. Für gute Wintertafeläpfel war noch Nachfrage, zu den augenblicklichen Richtpreisen kommen sie aber nicht herein, weil draußen am Ort höhere Preise angelegt werden. Birnen sind sehr gesucht. Hagebutten kommen jetzt wieder häufiger. — Auf dem Gemüsemarkt war die Zufuhr recht gut, der Verkauf lebhaft. Gelbrüben fast gänzlich ausgeblieben. In allen übrigen Gemüsen konnte der Nachfrage genügt werden. 8553

Obst- u. Gemüseverkauf in Leipzig. 14. Nov. Mitte November konnten leider die Leipziger Verbraucher nicht in so umfangreicher Weise bedient werden, wie in den vorhergehenden Wochen. Während wir in diesen durchschnittlich 100 Doppelwaggons Obst und Gemüse fast ausnahmslos unmittelbar an die Verbraucher abgeben konnten, ging diese Woche der Umsatz zurück, weil die Ausfuhrverbote im Innern Deutschlands und die Beschlagnahme der aus dem neutralen Auslande ausgeführten Waren seitens der Reichsstelle für Obst und Gemüse unsere Zufuhren außerordentlich beeinträchtigten. Die Beschlagnahme des Weißkohls und die alleinige Verfügung über alle beschlagnahmten Mengen durch die Reichsstelle für Obst und Gemüse machen es uns unmöglich, Waren in genügender Menge herbeizuschaffen. In der letzten Woche waren von uns 10 Doppelwaggons Rotkohl aus Dänemark abgeschlossen. Dieser Rotkohl wurde ebenfalls beschlagnahmt und an verschiedenen Stellen des Reiches zu einem teureren Preise an die Großhändler abgesetzt, als wir ihn an die Verbraucher verkaufen wollten. Endlich sind auch Höchstpreise für Zwiebeln festgesetzt worden. Der Preis ist durchaus angemessen, aber da der Höchstpreis, wie die meisten anderen Höchstpreise, die bisher zur Einführung gelangten, 8 bis 12 Wochen zu spät herauskam, so ist es eben wieder zu spät. Alle Welt hat sich zu dem viel höheren Preise, der bisher bestand, eingedeckt, und die noch im freien Handel befindlichen Zwiebeln werden in der Hoffnung auf eine Erhöhung der Preise zurückgehalten, weil die Händler sie bedeutend teurer eingekauft haben, als wie jetzt die Höchstpreise festgesetzt sind. Die Folge ist, daß es, wie wir dies so oft bei anderen Waren auch gemerkt haben, plötzlich keine Zwiebeln mehr gibt. Zweifellos werden die Gegner aller Höchstpreise aus dieser Tatsache erneut Gründe gegen die Höchstpreispolitik finden, während in Wirklichkeit nur die verspätete Einführung die Schuld trägt. Aus demselben Grunde sind Möhren selten geworden, und nur in Karotten, für die die Preise sich in einer annehmbaren Höhe bewegen, sind noch Zufuhren zu verzeichnen. Um die noch vorhandenen Zwiebeln und Möhren der Zurückhaltung zu entziehen, wäre eine umgehende durchdringende Bestandsaufnahme notwendig, mit der eine Ablieferungspflicht innerhalb der nächsten vierzehn Tage Hand in Hand gehen müßte. Zwiebeln vertragen keine Kälte. Die Versendung muß unbedingt vor Eintritt starken Frostes beendet sein.

Äpfel sind in dieser Woche in ebenso ungenügenden Mengen auf den Markt gekommen, wie in den Vorwochen. Hiesige sowie Schweizer Äpfel wurden sehr teuer bezahlt. Auf dem Obstmarkte wurden in dieser Woche verschiedene Posten beschlagnahmt, die nach dem Dafürhalten der Sachverständigen keine Tafeläpfel sein sollten. Sie wurden aber von den Besitzern zum Teil wieder reklamiert. Der Sachverständige behauptete, es seien Wirtschaftsäpfel, während der Besitzer, dem die Äpfel weggenommen worden waren, angab, daß es Tafeläpfel seien. So ergibt sich ein unerfreuliches Bild nach dem anderen auf dem Obst- und Gemüsemarkt. Der von Herrn *von Batocki* angekündigte Abbau der Lebensmittelpreise ist noch nirgends zu spüren, dagegen aber an anderen Stellen das Gegenteil. Während im vergangenen Jahr um diese Zeit das Pfund Sauerkraut 10 bis 12 Pfg. kostete, ist in diesem Jahre der Preis schon auf 16 bis 20 Pfg. das Pfund angekommen und dies, trotzdem wir in den letzten Jahrzehnten nie eine so ungeheure Weißkohlernte gehabt haben, wie in diesem Jahr, und trotzdem die Reichsstelle für Sauerkraut immer und immer wieder betont hat, daß nur die festgesetzten niedrigen Höchstpreise für Weißkohl bezahlt werden dürften. Daß unter diesen Verhältnissen auch unser gemeinnütziger Obst- und Gemüseverkauf leiden muß, bedarf wohl keiner weiteren Erörterung.

(Vom Kriegsausschuß für Konsumenten-
8556 Interessen, Leipzig.)

Die Obst- und Gemüseversorgung Leipzigs. Wie wir bereits voraussagten, konnten wir Ende November der Bevölkerung an frischem Gemüse und Obst nur geringe Zufuhren bieten. Unsere direkten bedeutenden Bezüge sind uns durch die reichsgesetzlichen Bestimmungen entzogen, und die übrigen Zufuhren waren so gering, daß wir uns des Eindruckes nicht erwehren können, als ob Leipzig von den entsprechenden Reichsstellen nicht in dem Maße berücksichtigt worden ist, wie es die Bedeutung unserer Stadt verlangt. Wir gehen dabei von der Voraussetzung aus, daß die Stadt Leipzig die Reichsstelle unterrichtet hat, welche Mengen Obst und Gemüse für uns notwendig sind. Jedenfalls müssen wir feststellen, daß die Zufuhren in dieser Woche viel zu gering waren und in keiner Beziehung zur Deckung des notwendigen Bedarfes ausreichten. Wir hatten unsere Hoffnung auf den vom Rat der Stadt Leipzig eingerichteten Großmarkt gesetzt, da wir annahmen, daß diese Einrichtung

von der Reichsstelle für Obst und Gemüse mit Lieferungen bevorzugt werden würde. Wir haben aber nur sehr geringe Zufuhren wahrnehmen können. Jedenfalls würde der freie Handel größere Mengen Weißkohl nach Leipzig gebracht haben. Unsere Verwunderung hat es aber erregt, daß uns die Reichsstelle auf unser Ansuchen, wir möchten mehr Ware geliefert erhalten, schreibt, daß der Großmarkt genügend mit Ware versorgt sei. Ist etwa von dem städtischen Verkaufsvermittler nicht genügend Ware eingefordert worden? Jedenfalls dürfte es sich für die Zukunft empfehlen, die Feststellung des Bedarfs für Leipzig nicht in die Hand eines Einzelnen zu legen, sondern für diese Zwecke einen Ausschuß von Sachverständigen zu bilden. Einer unserer Einkäufer berichtete uns, daß er z. B. in Holstein gegen 100 beladene Waggons mit Weißkohl habe herumstehen sehen, über die nach seinen Erkundigungen von der Reichsstelle noch nicht verfügt gewesen sei. Dort die Gefahr des Verderbens des in den herumstehenden Wagen enthaltenen Weißkohles und eine ungerechtfertigt lange Entziehung der betreffenden Eisenbahnwagen aus dem Verkehr und hier — Mangel. Wir bedauern es jedenfalls außerordentlich, daß wir durch irgendeinen Mangel der Dispositionen an einer uns unbekannten Stelle verhindert worden sind, Ware zu einem billigen Preise zu besorgen. Durch diese unseres Erachtens unnötig herbeigeführte Knappheit an Ware wird lediglich eine unberechtigte Verteuerung des Gemüses in Leipzig bedingt. (Mitgeteilt vom Kriegsausschuß für Konsumenteninteressen, Leipzig.) 8644

Gemüse und Obst. Aus Wien schreibt man am 5. November: In dieser Woche langten wenig K a r t o f f e l an, um welche die Konsumenten sich anstellen müssen. Der Handel steht ohne Ware. Dagegen halten die Zufuhren in K r a u t an, dessen sehr reiche Ernte jetzt besonders zum Ausdrucke kommt. Nicht nur Ungarn bringt große Mengen auf den Markt, auch Niederösterreich und Mähren, wie andere Provinzen stellen sich mit großen Mengen noch immer ein. Trotz dieses Überflusses blieben die Preise behauptet. W e i ß e s H ä u p t e l k r a u t kostet 20 K bis 22 K, R o t k r a u t 30 K bis 32 K. Fremdes Kraut ist nur noch in Resten vorhanden und löst 24 K bis 26 K in weißer, 32 K bis 34 K in roter Ware. S a u e r k r a u t, auf Schluß gesucht und fest, kostet ab Bahn 48 K bis 50 K. Die Erzeuger wollen von nun ab nur dann neue Aufträge übernehmen, wenn Käufer Fässer und Salz gegen Vergütung beistellen. S p e i s e r ü b e n haben sich heuer sehr gut eingeführt. Ungarn, Mähren auch Böhmen und Niederösterreich stellen sich täglich mit großen Mengen ein und erzielen je nach Qualität 18 K bis 24 K. Z w i e b e l p r e i s e fest. Ungarische und mährische werden bei lebhafter Kauflust zu 80 K bis 84 K gehandelt, Makóer wenig vorhanden, sind unter 90 K ab Einkaufsstation nicht zu haben. Holländische notieren 70 K bis 75 K. K n o b l a u c h neuer, sehr knapp, kostet 4 K 50 h bis 5 K 20 h. P a r a d e i s e r in Resten und von sehr geringer Qualität, erzielen in ungarischer Ware 66 K bis 80 K, niederösterreichische 60 K bis 65 K. Alles per Meterzentner. O b s t. Die Zufuhren haben derart nachgelassen, daß die Märkte recht verödet aussehen. Aus Ungarn kommt wenig an und nur noch vereinzelt Äpfel, Nüsse und Kastanien, etwas mehr Äpfel aus Böhmen und das ist so ziemlich alles. Was sich sonst noch einstellt, zählt nicht mehr. Ä p f e l, ungarische, kosten von 1 K 20 h aufwärts, böhmische sind wesentlich billiger, entsprechend der minderen Qualität. K a s t a n i e n, steigend, werden mit 1 K 50 h bis 2 K 10 h bezahlt. N ü s s e kosten von 3 K bis 3 K 20 h. Alles für 1 Kilo ab Wien. 8577

Neue Großhandelspreise für österreichisches Obst. Die Groß-Vertriebs-Gesellschaft für Obst zn Berlin hat im Einverständnis mit der Reichsstelle für Obst und Gemüse und der Preisprüfungsstelle Groß-Berlin folgende Großhandelspreise für das auf Kähnen verkaufte, aus Ö s t e r r e i c h kommende Obst vom 19.—26. November festgelegt: Klasse I: *Goldparmänen*, *Ananas*, *Sternrenetten* (Kanada) *Purpurrenetten*, *Goldrenetten*, *Punschäpfel*, *Anisäpfel*, *Glockenäpfel*, *rote*, *grüne* und *weiße Stettiner*, *Boskoop*, steyrische Äpfel, *Pfannkuchenäpfel* 41 Mk. für 50 Kilo. Klasse 2: *graue Renetten*, *rote Renetten*, *rote Hähne*, *Bohnäpfel*, *Schafsnasen*, große Kochäpfel 33.50 Mk. für 50 Kilo. Klasse 3: *Pelzäpfel*, *graue Süßlinge*, *Malvasieräpfel* und andere Äpfel, welche namenlos gehandelt werden, 26 Mk. für 50 Kilo; *Ausschußäpfel* 15 Mk. für 50 Kilo. Auf diese Preise wird für jede folgende Woche vom 26. November ein Aufschlag in Höhe von 1 Mark bei Klasse 1 und 3 und von 1.50 Mark für den Zentner bei Klasse 2 bewilligt, dagegen bleibt der Preis für Fallobst bestehen. Bei direktem Verkauf auf den auf der Spree (am Zirkus Busch) liegenden Kähnen, oder beim Kleinhandelsverkauf gestattet die Preisprüfungsstelle einen Aufschlag von 25 vom Hundert.

Keine Höchstpreise für Tafeläpfel. In der Bevölkerung ist anscheinend die Auffassung entstanden, daß für T a f e l ä p f e l ebenfalls nur der in der Verordnung über Höchstpreise für Äpfel vom 7. Oktober d. J. veröffentlichte Preis von 12 Mk. für den Zentner gepflückte Äpfel gefordert werden darf. Das ist, wie der Landrat des Kreises Teltow betont, unzutreffend. Das Obst kann entsprechend der Sorte und der Qualität verwertet werden. 8559

Apfelpreise. Der Kriegsausschuß für Konsumenteninteressen schreibt: Nach den Veröffentlichungen der Reichsstelle für Gemüse und Obst wurden am 4. November am hiesigen Platze vom Großhandel 30 000 Kilo Äpfel umgesetzt und dabei für Inlandsware 20—35, für ausländische 35 Mark erzielt. Vom 1. bis 3. November waren die Großhandelspreise dieselben. Weshalb demgegenüber die „Groß-Berliner Preisprüfungsstelle“ zur selben Zeit Kleinhandelsrichtpreise von 40—65 Pfg. bekanntgab und dabei noch darauf hinwies, daß diese Preise für ausgesuchte Ware nicht gelten sollen, ist unverständlich. Es ist doch gerade Aufgabe dieser Preisprüfungsstelle, so große Spannungen zwischen Groß- und Kleinhandel,

wie in diesem Falle, wo sie bis zu 100 Prozent betragen, zu verhindern. 8562

Verarbeitung unreifer Zwetschen. Das Schöffengericht zu Meuselwitz verurteilte den Obstpächter *August Schmidt* zu 100 Mark Geldstrafe oder 20 Tage Gefängnis, weil er 100 Zentner unreife Pflaumen pflücken ließ. Die halbgrünen Früchte durften aber nicht versandt werden und mußten, nachdem sie eine Woche im Bahnwagen gelegen, als ungenießbar fortgeworfen werden.

Wie viele tausende Zentner unreifer Zwetschen werden im August schon gepflückt und verarbeitet sein, ohne daß ein Verbot oder eine Bestrafung erfolgt ist. Durch die Verarbeitung halbreifer Zwetschen, die in diesem Zustande etwa nur zwei Drittel bis drei Viertel des Gewichtes und einen viel geringeren Zuckergehalt besitzen als reife Zwetschen, ist im Spätsommer und Herbst dieses Jahres ungeheurer Verlust an den so viel benötigten und mit allen erdenklichen mehr oder minder zweckmäßigen Verordnungen belegten Obsternten herbeigeführt, der sehr wohl durch entsprechende rechtzeitige Verbote hätte vermieden werden könn:n.

Wir veröffentlichten schon in Heft 18, S. 302, der Deutschen Obstbauzeitung, und Obstmarktbericht Nr. 14 einen Bericht, daß damals nach Süddeutschland durch Vermittlung der Reichsstelle für Gemüse und Obst vollständig unreife, teils schon verdorbene Zwetschen geliefert wurden. Es war dort gesagt: „Es kamen hier Zwetschen an, die aller Beschreibung spotteten. Früchte von 1 Gramm bis 4 Gramm, unreif, grün, dazwischen solche halbreif von 10 bis 15 Gramm und auch einige reife von 25 bis 30 Gramm schwere Früchte. Was hierdurch an volkswirtschaftlichen Werten verschwendet wird, läßt sich leicht errechnen. Auf alle Fälle ist durch das Abpflücken der unreifen Früchte 20 Prozent weniger Ware geerntet, da eine Durchschnittsfrucht 18 bis 25 Gramm wiegt. Durch diese unreifen Früchte kann auch nur eine schlechte Herstellung von Konserven oder Mus stattfinden, die mindestens 50 bis 60 Prozent Zucker benötigt; das ist eine Verschwendung, die in dieser schweren Zeit haarsträubend ist“ usw. 8605

Zu hohe Preise für Äpfel. Es ist jetzt die Wahrnehmung zu machen, daß im Kleinhandel sogenannte F a l l ä p f e l zu 12½ Pfg. und gepflückte Äpfel zu 17 Pfg. überhaupt nicht zu haben sind. Zum Teil ist dies auf die Beschlagnahme zurückzuführen. Die übrige, nicht beschlagnahmte Ware wird zu einem zu hohen Preise in den Handel gebracht. Selbst die geringwertigsten, mit Flecken und faulen Stellen behafteten Äpfel, sind meist nicht unter 35 Pfg. für das Pfund käuflich. Offenbar werden alle zum Verkauf gestellten Äpfel einfach unter den Begriff „Tafeläpfel“ (d. s. gepflückte, sortierte und in festen Gefäßen verpackte Äpfel) gebracht, für die ein Höchstpreis nicht vorgeschrieben ist. Der amtliche Überwachungsausschuß für den Verkehr mit Lebensmitteln wird daher der Gestaltung der Äpfelpreise und der Beseitigung der Mißbräuche seine ganz besondere Aufmerksamkeit schenken. 8561

Apfelhöchstpreise. Da die Apfelhöchstpreise immer noch ganz unendlich weit von den festgesetzten Höchstpreisen entfernt sind, d. h. diese ganz erheblich überschreiten, begab Einsender sich zu der Obstgroßhandelsverkaufsstelle der Stadt am hiesigen Güterbahnhof, um zu sehen, ob es am Klein- oder Großhändler liegt, daß in Dortmund trotz aller Klagen des Publikums nichts davon zu bemerken ist, daß Höchstpreise für Äpfel überhaupt festgesetzt sind. Die dort gemachten Beobachtungen waren interessant und lehrreich. Es standen dort einige Waggons an der Laderampe gefüllt mit losen Äpfeln, augenscheinlich g e s c h ü t t e l t e und g e m i s c h t e M a s s e n w a r e. Die Äpfel wurden mit großen Kartoffelschaufeln in Körbe gefüllt. In der Annahme, daß hier an der viel gepriesenen Verkaufsstelle und da auch ein Polizeibeamter anwesend war, von dieser Massenware einige Zentner zu dem festgesetzten Höchstpreise von 12 oder höchstens 17 Mk. zu haben sein würden, fragte Einsender nach dem Preise. Für den Zentner forderte man sage und schreibe 34 Mark. Das sind für einen e i n z i g e n W a g g o n Ä p f e l 6 8 0 0 M a r k. — Sollte man das für möglich halten? Was nützt da die viel gelobte Obstgroßhandelsstelle? Und was die Festsetzung von Höchstpreisen, wenn sich kein Mensch darum kümmert? 8602

Kleinhandelspreise für Gemüse und Obst in Berlin. Der Berliner Magistrat hat beschlossen, jetzt allwöchentlich auf Grund der in den Marktberichten festgestellten Großhandelspreise, bekanntzugeben, welche Preise die Kleinhändler im höchsten Falle für die bekannten Gemüse- und Obstarten nehmen dürfen. In allen Fällen, wo die Kleinhandelshöchstpreise wesentlich überschritten werden, soll dies der Preisprüfungsstelle mitgeteilt werden, damit sie gegen die betreffenden Händler eintreten kann. Bis auf weiteres sind folgende Kleinhandelspreise festgesetzt worden (für ein Pfund): Weißkohl 8 bis 10 Pfg., Wirsingkohl 17 bis 20 Pfg., Rotkohl 17 bis 20 Pfg., Kohlrüben 7 bis 9 Pfg., Grünkohl 15 bis 20 Pfg., Tafeläpfel 40 bis 65 Pfg. Extrafeine, ausgesuchte Ware ist bei den Äpfeln nicht einbegriffen. 8617

Den hohen Preisen auf dem Gemüsemarkt, die zu vielfachen Klagen Veranlassung geben, ist zum Teil dadurch bereits entgegengetreten worden, daß für Kohlrüben und Möhren Höchstpreise festgesetzt worden sind. In gleicher Art bei Weiß-, Rot- und Wirsingkohl vorzugehen, empfiehlt sich nach den Erfahrungen des vergangenen Jahres vorläufig noch nicht, ebensowenig erscheint es angängig, den Verkauf dieser Kohlarten nach Gewicht vorzuschreiben, da sich für die Verkäufer mannigfache Gelegenheiten durch Mitwiegen des Strunkes, des Krautes oder der Umblätter bieten, wodurch der Käufer erheblich geschädigt werden könnte. Die immer noch freie Marktversorgung, die teilweise noch durch Versteigerungen ausgeführt wird, scheint allerdings mit dem Bestreben, niedrige Preise

durchzusetzen, in Widerspruch zu stehen. Die Erfahrung hat aber gelehrt, daß die Obstmärkte mit ihrer Anziehungskraft und ihrer in der Öffentlichkeit sich vollziehenden Preisbildung nicht preiserhöhend wirken. Traten solche Tendenzen auf, war ihnen durch Sperrung der Preise verhältnismäßig leicht entgegenzutreten. Jedenfalls hat sich gezeigt, daß die Preise auf den unkontrollierten Märkten leichter, schneller und höher gestiegen sind, als auf den durch die Öffentlichkeit kontrollierten. Es empfiehlt sich daher, von Eingriffen in die freie Preisgestaltung und Versorgung, deren Schäden und Nachteile offenbar sind, so lange als möglich abzusehen.

Die hohen Preise für Preiselbeeren usoll nach einer Mitteilung des Kriegsaussch sses für Konsumenteninteressen, die in den Tageszeitungen veröffentlicht wird, die Reichsstelle für Gemüse und Obst durch ihre Maßnahmen bei dem Einkaufe und der Vermittlung von Preiselbeeren verschuldet haben. Der Konsumentenausschuß schreibt dazu: „Die hohen Preiselbeerpreise verdanken wir, so unglaublich das klingt, der ‚Reichsstelle für Gemüse und Obst". Die Reichsstelle schreibt die Einkaufspreise im Ausland vor, übernimmt die vom Händler erworbenen Waren an der Grenze und stellt sie dann dem Handel wieder zur Verfügung. Für diese Tätigkeit berechnet sie sich acht Prozent Kommission. Das macht für die Kiste Preiselbeeren 5.14 Mk. und für eine zunächst freigegebene Menge von 15 000 Kisten rund 77 000 Mk. Der Großhandel verdiente in Friedenszeiten an einer Kiste Preiselbeeren nicht mehr als 2.50 bis 3 Mk. und kam dabei sehr gut zurecht. Regierung und Kriegsernährungsamt sollten sich um diese Art von gemeinnütziger Lebensmittelbeschaffung eingehend bekümmern."

Kein Schutz gegen den Wucher? Als Pflaumen und Äpfel beschlagnahmt wurden, da hieß es, diese Maßnahme sei nötig gewesen, um die Bereitung von Mus für die Bevölkerung sicherzustellen. Die einzige erkennbare Folge war zunächst ein ungeheures Hochschnellen im Preise der von der Beschlagnahme verschonten Obstbestände. Bis heute bekommt man keinen Apfel zum Höchstpreise, sondern alles ist Tafelobst und kostet mindestens 35 Pfg. das Pfund. Wo ist nun das Mus geblieben? Eine Bekanntmachung der Gemeinde Steglitz gibt einen Beitrag zur Aufklärung. Die Gemeinde kündigt den von ihr veranstalteten Verkauf von Pflaumenmus ohne Zucker zu 1.20 Mk. für das Pfund an.

Die Gemeinde Steglitz mag vielleicht kein Vorwurf treffen, durch die von höherer Stelle getroffenen Verordnungen hat sie sich eben im Interesse ihrer Einwohnerschaft gezwungen gesehen, Kriegswucher zu unterstützen, weil sie die öffentliche Versorgung zu vernünftigen Preisen nicht durchführen konnte. Warum aber, fragt man sich, mußte das Mus, noch dazu in einer offensichtlich so geringen Qualität, erst künstlich im Preise um das Dreifache verteuert werden, statt daß man den Hausfrauen Gelegenheit gab, sich durch Einkauf billigen Obstes selbst Mus zu bereiten? 8646

Für Pächter gelten Erzeugerhöchstpreise. (Aus der Zeitschrift für Obst, Gemüse und Südfrüchte „Der Früchtehandel".) Eine Gerichtsentscheidung über die Obsterzeugerpreise ist vom Potsdamer Schöffengericht in der Strafsache gegen den Obsthändler *Wilhelm Jesse* aus Kretzin gesprochen worden, die die weitesten Kreise des Obst- und Gemüsehandels angeht. *Jesse* hatte ein Stück Obstgartenland zum Abernten gepachtet, das hauptsächlich mit Pflaumenbäumen bestanden ist. Er hat am 9. und 11. September Dauerpflaumen verkauft und dafür 16 bis 17 Mark für den Zentner gefordert und erhalten. Er erhielt wegen Überschreitung des Erzeugerhöchstpreises einen Strafbefehl von 100 Mark und beantragte dagegen richterliche Entscheidung. In der Hauptverhandlung erklärte der Angeklagte, er habe sich nicht als Erzeuger im Sinne der Verordnung angesehen, da er Obsthändler sei und den Obstgarten nur zum Abernten gepachtet habe. Das Schöffengericht entschied, daß bei den heutigen Verhältnissen der eigentliche Besitzer in der Frage des Erzeugers vollkommen ausscheide, wenn er den Ertrag an andere weiter verpachtet habe; die Pächter seien dann unstreitig als die Erzeuger zu betrachten, und es komme nicht darauf an, zu welchem Preise sie die Obstnutzung erstehen. Das Schöffengericht ermäßigte aber den Strafbefehl auf 30 Mark, während der Amtsanwalt die Aufrechterhaltung beantragt hatte.

Anm. der Schriftleitung: Die wirtschaftlichen Folgerungen dieses Urteils werden in vielen Fällen den Ruin der betr. Pächter bedeuten. 8114

Höchstpreise und Absatzregulierung für Pflaumenmus usw. in Sicht! „Wo bleiben die Höchstpreise und die Verteilungsregelung für Pflaumenmus?" (Ernährungs- und Verbraucherfragen des Kriegsausschusses für Konsumenteninteressen in Leipzig.) Hierzu teilt uns das Kriegsernährungsamt mit, daß über Höchstpreise und Absatzregulierung von Pflaumenmus, bzw. von Marmelade überhaupt in aller nächster Zeit Bestimmungen getroffen werden. 8567

Zur Frage der Gemüse- und Obstversorgung.

Im „Tag" vom 21. d. M. wird ein Aufsatz über Gemüse- und Obstversorgung veröffentlicht, der mich als Leiter der Presse-Abteilung der Reichsstelle für Gemüse und Obst zu einigen ergänzenden Bemerkungen veranlaßt.

Die Versorgung der städtischen, besonders der großstädtischen Bevölkerung mit Gemüse und Obst ist in der heutigen Lage von so großer Bedeutung, daß an sich jede auf Sachkenntnis beruhende öffentliche Erörterung dieser Angelegenheit nur begrüßt werden kann. Den Ausführungen ist namentlich insofern beizupflichten, als die Steigerung der Preise für Gemüse und Obst in den Großstädten zum Teil darauf zurückführt, daß viele kleinere Erzeuger bisher keine Möglichkeit hatten, ihre Erzeugnisse in den größeren Städten mit einem entsprechenden Nutzen abzusetzen.

Die Folge dieses Übelstandes war, daß in zahlreichen Fällen nur soviel angepflanzt

wurde, als zur Befriedigung des eigenen Bedarfs der Erzeuger sowie des Bedarfs der unmittelbaren Nachbarschaft erforderlich war. Nicht selten sind auch Erzeugnisse, die durchaus geeignet waren, zur Ernährung der Bevölkerung zu dienen, aus Mangel an bequemer Absatzgelegenheit ans Vieh verfüttert worden oder sogar überhaupt verkommen.

Die Annahme, daß „das im Juli d. J. von der Reichsstelle für Gemüse und Obst herausgegebene Flugblatt 5 in Nordwestdeutschland ganz verfehlt und wirkungslos geblieben". ist unrichtig. Über dieses Flugblatt heißt es: „Die darin empfohlenen Sammelstellen können die Gemeinden aus Mangel an Verständnis, Kenntnis, Zeit, Personen und Fuhrwerk nicht selbständig einrichten." Es könnte hiernach scheinen, als ob die Reichsstelle sich darauf beschränkt hätte, den Gemeinden durch das erwähnte Flugblatt die Einrichtung von Sammelstellen ans Herz zu legen. Das wäre allerdings ein sehr unzweckmäßiges Vorgehen gewesen, ganz abgesehen von der Frage, ob das scharfe Urteil über die in Betracht kommenden Gemeindeverwaltungen, zumal in dieser Allgemeinheit, begründet ist. Die Reichsstelle hat selbst die Einrichtung von Sammelstellen für Gemüse und Obst in den Erzeugungsbezirken, namentlich auch in Nordwestdeutschland, mit allem Eifer in Angriff genommen und zu diesem Zweck erprobte Fachmänner als Reiseinspektoren ins Land hinausgesandt, die bereits nicht unerhebliche Erfolge erzielt haben. Bereits wenige Wochen nach Einrichtung der Reichsstelle wurde mit dieser Arbeit begonnen, bei der naturgemäß zunächst sorgfältige Erkundigungen eingezogen und Erfahrungen gesammelt werden mußten. Allmählich ist es gelungen, ein schnelles Vorwärtsschreiten der Tätigkeit zu erzielen. In der zweiten Hälfte des August, im September und Oktober ist die Zahl der Sammelstellen immer schneller angewachsen. Gegenwärtig sind fast genau 500 solche Stellen eingerichtet. Ungefähr ein Drittel der Sammelstellen hat bereits in größerem Umfange zu arbeiten vermocht, und durch diese verhältnismäßig beschränkte Zahl von Stellen sind bislang an die in nunmehr 35 Großstädten geschaffenen Großmärkte bereits mehr als 700 Eisenbahnwagenladungen zur Ablieferung gekommen. Es ist mit Sicherheit darauf zu rechnen, daß der Umfang der Lieferungen sich schnell und fortdauernd steigern wird. Bei der Einrichtung der Sammelstellen sind die bestehenden landwirtschaftlichen Verbände, soweit irgend möglich, berücksichtigt worden; eine ganze Reihe von Sammelstellen ist unter weitestgehender Mitwirkung dieser Verbände geschaffen worden. Ferner haben sich auf Empfehlung der Landräte und der diesen gleichgestellten Behörden viele Sammelstellen der Reichsstelle für Gemüse und Obst unmittelbar angeschlossen.

Man darf hiernach wohl aussprechen, daß die Sammelstellen der Reichsstelle für Gemüse und Obst sich in der kurzen Zeit ihres Bestehens gut bewährt haben. Es ist dabei zu beachten, daß es sich erst um die Anfänge einer Organisation handelt, von deren weiterem Ausbau man aller Voraussicht nach erheblich größere Erfolge erwarten darf. Besonders darf hier darauf hingewiesen werden, daß die neu geschaffenen Großmärkte, auf denen sich die Preise nach Angebot und Nachfrage regeln, bei der heutigen Sachlage den Erzeugern nutzbringenden Absatz sichern — ohne Benachteiligung der Verbraucher!

Der Vorschlag, städtische Abnahmestellen in den Erzeugungsbezirken einzurichten, erscheint in mancher Hinsicht bedenklich. Nach den bisherigen Erfahrungen wäre zu erwarten, daß derartige Abnahmestellen zu weiteren Preistreibereien und Preisüberbietungen Gelegenheit geben. Auch würde gerade in dieser Richtung die Frage berechtigt sein, ob die Stadtverwaltungen ihrerseits in allen Fällen für die Leitung derartiger Abnahmestellen geeignete Persönlichkeiten in genügendem Maße zur Hand haben.

Die Reichsstelle bleibt auch weiterhin bemüht, die von ihr geschaffene Organisation, von der sie sich die restlose Ausnutzung der Gemüse- und Obsterzeugnisse sowie eine lebhafte Anregung zum Anbau von Gemüse und Obst in möglichst großem Umfange verspricht, immer weiter auszudehnen.

8555 *Dr. Heinrich Fränkel.* (Aus: Der Tag.)

Tafel- oder Wirtschaftsobst. Die Frage „Was ist Tafel-, was ist Wirtschaftsobst?" ist ein Streitgegenstand nicht nur in den Kreisen der Verbraucher, sondern auch unter Fachleuten. Die Preisprüfungsstelle Hamburg hat sich mit dieser Frage beschäftigt, nachdem viele Beschwerden aus Verbraucherkreisen eingegangen waren. Die Prüfungsstelle hat bestimmt, daß zum Tafelobst folgende Sorten: *Gravensteiner*, *Schöner von Boskoop*, *Gelber Richard*, ferner alle *Calvilles*, *Renetten-*, *Parmänen-* und *Prinzenäpfel*, falls sie gepflückt und sortiert zum Verkauf gelangen, gehören. Auch die Preisprüfungsstelle Hannover hat zu dieser Frage Stellung genommen. In Hannover gelten folgende Sorten als Wirtschaftsobst, und zwar: *Roter Eiserapfel*, *Kleiner Pichon*, *Roter Herrenapfel*, *Jakob Lebel* und alle roten, wenig sauren Äpfel.

In Groß-Berlin und der Provinz Brandenburg geht man nicht so streng vor. Hier wird zum Tafelobst jede Apfelsorte gerechnet, die als Schaufrucht oder als erste oder zweite Wahl zum Verkauf gelangt. Seit der Zeit des Inkrafttretens des Höchstpreises für Wirtschaftsäpfel ist sogar eine dritte Wahl auf den Märkten erschienen, um den für Wirtschaftsäpfel festgesetzten Höchstpreis von 17 Pfg. für das Pfund im Kleinhandel zu umgehen. 8557

Aus Kaiserslautern. Recht arm sieht es zurzeit auf unseren Wochenmärkten aus. Einige Körbe „Tafeläpfel" — heute ist alles Tafeläpfel — und etliches Gemüse aus der Umgebung. Die auswärtigen Händler, die aus der Vorderpfalz, bleiben fast ganz aus. Und das ist unverkennbar eine Folge der Höchstpreise. Höchstpreise für dergleichen Erzeugnisse dienen eben dem Verbraucher gar nicht, wenn die Staatsgewalt nicht auch zugleich das Recht hat, bzw. von dem Recht Gebrauch macht, beim Zurückhalten die Enteignung eintreten zu lassen, wie das z. B. in Nachbargemeinden mit den Kartoffeln schon geschehen ist. Das sehen auch die Stadtver-

waltungen ein und so kann man, wie zuverlässig hier erzählt wird, in Ludwigshafen auf dem Markt sehen, wie mit amtlicher, wenigstens stillschweigender, Erlaubnis die Höchstpreise als nicht existierend betrachtet werden. Ob es unter diesen Umständen nicht doch am besten sei, sie gänzlich aufzuheben, kann kaum zweifelhaft sein. Hat das Gericht doch immer das Recht, in Fällen, wo die Preise bedeutend zu hoch sind, auf Grund des Gesetzes, wonach es verboten ist, unverhältnismäßig hohe Preise zu nehmen, vorzugehen. 8651

Zur Beschlagnahme des Obstes wird uns aus Mitgliederkreisen unter Bezugnahme auf Veröffentlichungen in der Presse das Folgende geschrieben:

Einundeinhalb Monate sind vergangen, seitdem die Beschlagnahe des Wirtschaftsobstes für das ganze Reichsgebiet erfolgt ist, um die Sicherstellung des Bedarfs des Heeres an Marmelade zu gewährleisten und Marmelade in ausreichendem Maße und zu billigem Preise für die Bevölkerung also „Volksmarmelade“ als Ersatz für den infolge des Fettmangels fehlenden Brotaufstrich bereitzustellen. Damals wurde ausdrücklich betont, daß es sich bei der Beschlagnahme nur um eine vorübergehende Maßnahme handle, deren Aufhebung wieder zu erwarten sei, wenn die Deckung des erforderlichen Bedarfs der Kriegs-Marmeladen-Gesellschaft erfolgt ist, so daß nur eine vorübergehende Störung in der Obstversorgung der Privaten eintreten werde, die Befürchtung, daß die privaten Haushaltungen vielleicht nicht mehr die Möglichkeit hätten, sich mit Winterobst, besonders Äpfeln, einzudecken, also nicht begründet sei.

Inzwischen sind sieben Wochen vergangen und die Verhältnisse auf den Obstmärkten der größeren Städte haben sich derart gestaltet, daß es der Stadtbevölkerung nicht nur unmöglich ist, sich mit Winterobst einzudecken, sondern der größte Teil der Bevölkerung wegen der ungeheueren Preise auf den Genuß von Obst verzichten muß. Soweit Wirtschaftsobst überhaupt auf den Markt kommt, wird es als „Tafelobst“ für 40 bis 50 Pfg. das Pfund verkauft, während wirkliches Tafelobst bis zu 80 Pfg. das Pfund kostet. Für geringwertiges Kochobst werden Preise bis zu 35 Pfg. für das Pfund gefordert, trotz der bestehenden Höchstpreise. Die Marktpolizei ist diesen Zuständen gegenüber machtlos, da ein Einschreiten ihrerseits sofort das Ausbleiben der Obstzufuhr zur Folge hätte.

Unter solchen Umständen und nachdem der Eintritt von Frost und damit die Unmöglichkeit der Versendung von Obst jeden Tag erfolgen kann, aber auch anzunehmen ist, daß die Kriegs-Marmeladen-Gesellschaft nun ihren Obstbedarf gedeckt haben dürfte, wäre eine recht baldige Aufhebung der Obstbeschlagnahme dringend zu wünschen. Diese wäre nicht nur wegen der Eindeckung der Bevölkerung mit Winterobst, sondern auch im Interesse der Herstellung von Obstmarmeladen in Haushaltungen zu begrüßen. Die vom Präsidenten des Kriegsernährungsamtes ausgesprochene Befürchtung, manche, auch von wohlhabenden Hausfrauen bereitete Marmeladen würden wegen ungeeigneter Behandlung Schaden leiden, trifft wohl in den wenigsten Fällen zu, da heute den Hausfrauen die Einrichtungen und Erfahrungen zur Marmeladebereitung größtenteils zur Verfügung stehen.

Neue Beschlagnahme der Äpfel. Der Landratsamtsverwalter erläßt im Kreisblatt Luckenwalde folgende Bekanntmachung: Da es nicht gelungen ist, die für die Versorgung des Heeres und der großstädtischen und industriellen Bevölkerung mit Marmelade erforderliche Apfelmenge aufzukaufen, hat der Präsident des Kriegsernährungsamtes die seinerzeit erteilte Genehmigung zur Freigabe der Äpfel ausschließlich der Tafeläpfel zurückgezogen. Ich sehe mich daher genötigt, meine Bekanntmachung vom 22. September über die Freigabe des Absatzes der Äpfel aufzuheben. Die Wirtschaftsäpfel unterliegen also wieder der Beschlagnahme. Ich bin beauftragt, die restlose Beschaffung der noch im Kreise befindlichen Wirtschaftsäpfel zu organisieren und richte an diejenigen, welche noch Wirtschaftsäpfel abgeben können, die Bitte, mir die verfügbaren Mengen freiwillig anzubieten. 8619

Zur Obstbeschlagnahme. Aus Bautzen wird geschrieben: Wie zur Kenntnis der Amtshauptmannschaft gekommen ist, versuchen Händler und Obstbesitzer beschlagnahmtes Obst (Wirtschafts-, Fall- und Preßäpfel) dadurch der Beschlagnahme zu entziehen, daß sie es wie Tafelobst verpackt zur Bahnbeförderung anliefern. Obst wird künftig nur dann zur Weiterbeförderung bei den Bahnstationen angenommen werden, wenn der Lieferung eine Bescheinigung eines für den Obstaufkauf zugelassenen Obsthändlers beigefügt ist, daß das zur Absendung kommende Obst tatsächlich Tafelobst ist. Dasselbe gilt auch für Obst, das aus dem amtshauptmannschaftlichen Bezirke — auch nach der Stadt Bautzen — mit Wagen, Körben usw. ausgeführt werden soll. 8563

Beschlagnahme der ausländischen Wirtschaftsäpfel. Wie uns vom Verein Berliner Fruchtgroßhändler mitgeteilt wird, sind von der Militärbehörde alle ausländischen Wirtschaftsäpfel beschlagnahmt worden. Mit der Enteignung wird von der Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen m. b. H. sofort begonnen werden. Ferner ist in Erwägung gezogen, auch Tafeläpfel für eine bestimmte Zeitdauer zu beschlagnahmen. Die Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen m. b. H. hat ihren Antrag bei der Militärbehörde damit begründet, daß sie zur Deckung ihres Bedarfs an Äpfeln für neun Millionen Zentner Marmelade bis jetzt erst etwa 2½ Millionen Zentner eindecken konnte. 8601

Wir erfuhren, daß bis zum 3. November die Reichsstelle für Gemüse und Obst im ganzen an Most- u. Tafeläpfeln etwa 800 Waggons aus der Schweiz erhalten hat. Unser Berichterstatter schreibt dazu, daß der freie Handel, wenn er nicht ausgeschaltet worden wäre, gewiß viel mehr beschafft hätte. 8623

Die Monopolisierung der Obsteinfuhr. Die Monopolisierung der Obsteinfuhr, gegen die sich eine in der Berliner Handelskammer tagende Versammlung von Vertretern der Obst-, Gemüse- und Südfruchtbranche gewendet hatte, mußte aus den gleichen Gründen erfolgen, wie die Monopolisierung anderer Einfuhrartikel.

Bei freier Einfuhr würden die Preistreibereien überhandnehmen. Infolgedessen konnte die Einfuhr den Großhändlern nicht allgemein gestattet werden. Sie mußte vielmehr je nach Gebieten und Fruchtarten mehr oder minder scharf zentralisiert werden. So ist z. B. die Einfuhr aus der Schweiz und die Einfuhr von Preiselbeeren aus Schweden straff zentralisiert. Ähnlich scharf zentralisiert ist die Einfuhr von Obst aus Österreich.

Die Südfruchteinfuhr ist dagegen viel freier organisiert. Sie gänzlich freizugeben, war auch hier nicht angängig, da Preistreibereien vorgebeugt werden muß. Die Einfuhr aus der Schweiz und von Preiselbeeren aus Schweden erfolgt für Rechnung der Reichsstelle für Gemüse und Obst. 8593

(Mitteilungen vom Kriegsernährungsamt.)

Die Ernährungsfrage im Reichshaushaltsausschuß. Im Verlaufe der Beratungen über die Ernährungsfrage führte Ministerialdirektor *von Braun* aus: Wenn die Gemüse- und Obstverordnungen sich in der Hauptsache nicht bewährt haben, so ist dies in erster Linie der leichten Verderblichkeit der betreffenden Gegenstände zuzuschreiben. Ein Verbraucherhöchstpreis läßt sich nicht durch das KEA. festsetzen, sondern nur durch die Landeszentralbehörden. Die Höchstpreisfestsetzung für Pflaumen ist bald als zu hoch, bald als zu niedrig kritisiert worden. Die Spannung zwischen Erzeuger- und Verbraucherpreis ist hier auch im Frieden ziemlich hoch. Angesichts der Verluste, die durch Warenverderb entstehen, kann man sie nicht ohne weiteres als wucherisch bezeichnen. Es kommt wohl vor, daß infolge der Maßnahmen der Behörden das eine oder andere verdirbt, aber man darf hier nicht übertreiben. Die Klagen über mangelnde Dispositionen der Reichsstelle für Gemüse sind nicht berechtigt. Hinsichtlich der Äpfel wird jetzt ein anderes System versucht als das bei den Pflaumen mißglückte. Der Weißkohlmarkt ist durch die Tätigkeit der Kommunalverbände verdorben worden; jetzt soll größeren Bezirken eine Art Landlieferung auferlegt werden. Der geforderte ausschließliche Verkauf nach Gewicht läßt sich nicht einheitlich vorschreiben. Ohne die Spannung zwischen den Preisen für Rohzucker und Raffinade würden verschiedene Raffinerien nicht arbeiten. Die Verarbeitung von Zucker zu Schokolade läßt sich nicht verbieten, weil dadurch über 30 000 Arbeiter arbeitslos werden würden. Angesichts der schlechten Weinernte läßt sich auch die Abgabe von Zucker an die Winzer nicht umgehen, die Trauben sind durchweg so krank, daß sie sich nicht zu Mus verarbeiten lassen. Die Verarbeitung von Zuckerrüben zu Marmelade würde nur in wenig Haushaltungen möglich sein; den Fabriken ist eine namhafte Menge zugewiesen worden. Die Herstellung der Kaffeesurrogate läßt sich mit Rücksicht auf die Gerstenvorräte nicht freigeben; es sind sämtliche Röstereien herangezogen worden; hinsichtlich der Malzfabriken wird die Frage noch geprüft. Die Preise sind knapp kalkuliert, im nächsten Jahr können sie etwas herabgesetzt werden.

Ein nationalliberaler Redner wendet sich gegen die Beunruhigung der Bevölkerung durch falsche Gerüchte. Man müsse der Bevölkerung die Nahrungsmittel so schnell, als es nur irgend angeht, zuführen. Über die Zwetschenverordnung herrsche allgemeine Erbitterung; die Autorität der Regierung habe dadurch gelitten. Der Redner tritt für die Hinzuziehung tüchtiger Sachverständiger ein. Ein anderer nationalliberaler Redner bemängelt, daß noch koffeinfreier Kaffee hergestellt werde. Leute, die solchen trinken wollen, sollte man auf die Surrogate verweisen. Der Kriegsausschuß für Kaffee wird jetzt vom Kaffeehandel beschuldigt, daß die Berliner Zentrale auf höhere Preise hinwirke zugunsten einzelner Personen.

Ein fortschrittlicher Redner erklärt den freikonservativen Antrag, der der ärmeren Bevölkerung Zuckerrüben billig zur Verfügung stellen will, für beachtenswert. Auf Kaffeeersatz könne nicht verzichtet werden, eher noch ließe sich das Bier entbehren.

Ein Zentrumsredner empfiehlt, die Imker durch Überlassung von Zucker im Interesse der Honiggewinnung zu begünstigen. Ein Sozialdemokrat ist der Ansicht, daß mit dem Honig schlecht gewirtschaftet worden sei, die enorme Preissteigerung mache Honig für die ärmere Bevölkerung unerschwinglich. Unverständlich sei die Preisfestsetzung der Kaffeesurrogate. Es werde behauptet und auch im Lande geglaubt, daß Firmen begünstigt werden, die an der betreffenden Kriegsstelle beteiligt seien. Der Handel wäre beim Obst und Gemüse nicht rechtzeitig ausgeschaltet worden.

Ein konservativer Redner regt den forcierten Anbau von Rüben für das nächste Frühjahr an. Man solle dafür sorgen, daß mehr Obst in die Haushaltungen komme. Wenn heute mehr Obst verderbe als früher, so deutet das auf einen Fehler im System hin.

Auf die Frage, ob die Marmelade Neigung zeige, zu verderben, antwortete Herr *von Batocki*, er fürchte, es werde ziemlich viel verderben wegen der geringen Sachkunde, mit der vielfach in Haushaltungen eingekocht würde. Alle Maßnahmen müßten, um zweckmäßig zu wirken, von langer Hand vorbereitet sein; das Fehlen solcher Vorbereitungen sei beim Obst verhängnisvoll geworden. Den Handel könne man nicht entbehren, ebensowenig die fabrikmäßige Herstellung von Marmeladen. Die Kriegswirtschaft bringe es mit sich, daß die Behörden vielfach mit ungeschickter Hand eingreifen, manchen Schaden und Nachteil müsse man in Kauf nehmen. Im Winter müsse vorbereitet werden, was im nächsten Jahr geschehen solle. Das Kriegsernährungs-

amt kenne die Fehler der Kriegswirtschaft ganz genau und besser als die Herren, die kritisieren. Die Verteilung von Zucker an Imker habe auch ihre zwei Seiten. Den Winzern werde nicht mehr Zucker als unumgänglich notwendig gegeben. Die Verwendung von Zuckerrüben zur Herstellung von Marmeladen in Arbeiterhaushalten habe doch ihre Bedenken.

Ein Vertreter des Kriegsausschusses für Kaffeeversorgung erklärt, daß die Beschlagnahme des Kaffees überall gleichmäßig und gegen Gewährung des Einstandspreises erfolgt sei. Den vorgetragenen Einzelfällen werde nachgegangen werden. Die Herstellung von koffeinfreiem Kaffee geschehe auf Ersuchen von Lazaretten, Sanatorien, Ärzten usw. Das Privatkapital im Kriegsausschuß betrage nur 500 000 Mk. und werde mit fünf Prozent verzinst. Zur Herstellung von Ersatzkaffee seien alle Betriebe, die sich im Frieden damit befaßten, herangezogen worden. Die Preise seien genau berechnet. 8575

Bayerische Anfragen an den Reichskanzler. Reichstagsabgeordneter Dr. *Trendel* (Regensburg) hat an den Reichskanzler unter dem 7. November unter anderen Anfragen auch folgende gestellt:

Welche Mengen Obstes und Gemüses hat die Reichsstelle für Obst und Gemüse bisher nach Deutschland eingeführt und welchen prozentualen Anteil davon hat Bayern bekommen? Welche Summen hat die Kriegsgesellschaft für Weinobst-Einkauf von den bayerischen Keltereien bekommen als „Fracht- und Preisausgleichssicherung" (2 Mk. Gebühren pro Doppelzentner und Verwaltungskosten 40 Pfg. pro Doppelzentner)? Bis zu welchem Grade konnten die für diese Gebühren gewährten Genehmigungen der Kelterung von Mostobst ausgenützt werden? Sind die Gebühren für den nicht ausnutzbaren Teil des Kontingentes zurückgezahlt worden? In welcher Höhe bewegt sich diese Zurückzahlung? Der bayerische Ernährungsbeirat hat rechtzeitig einen großzügigen Plan für die Versorgung Bayerns mit Obst und Gemüse zu bestimmten Preisen entworfen und diese Versorgung vertraglich sichergestellt. Dieser ganze Plan ist durch das verspätete, plötzliche, durch keinerlei Aufkaufsorganisation vorbereitete Eingreifen der Reichsstelle für Obst und Gemüse völlig zerstört worden. Welche Stellung nimmt der Herr Reichskanzler zu einer solchen Störung der normalen Versorgung eines so großen Reichsgebietes, wie es Bayern ist, ein? Werden die vorher von der bayerischen Landes-Zentralbehörde festgesetzten Höchstpreise durch die späteren Höchstpreise der Reichsstelle einfach außer Kraft gesetzt, die eingegangenen Verträge also hinfällig? Wie rechtfertigt die Reichsstelle für Gemüse und Obst den hohen Sauerkrautpreis von 11 Mk. pro Zentner, nachdem der Zentner Rotkohl um 2.50 Mk. angekauft wurde?

Die Anfragen wurden auf Veranlassung des bayer. Landtagsabgeordneten Dr. *Schlittenbauer* eingereicht. 8599

Verschwundene Zwiebeln. Die Einführung von Höchstpreisen für Zwiebeln hat — selbstverständlich — wieder zu Warenzurückhaltungen geführt. Die Berliner Kriminalpolizei hat jetzt solche unlauteren Machenschaften entdeckt. Wie alle Waren, so verschwanden plötzlich mit Einführung der Höchstpreise auch die Zwiebeln vom Markte. Während vordem Wagen an Wagen hoch beladen vorhanden waren, war auf einmal nichts mehr zu sehen. Auch in den Geschäften waren wenig Zwiebeln zu haben. Es ergab sich, daß Händler Ware in Sicherheit brachten, um die Zeit der gesteigerten Höchstpreise abzuwarten, womöglich den April mit dem letzten Preise von 20 Pfg. Die Kriminalpolizei kam hinter diese Schiebungen und nahm gestern in den Markthallen und Geschäften umfassende Nachprüfungen vor. Die Händler wurden für verpflichtet erklärt, ihre Vorräte in jeder verlangten Menge zu verkaufen. 8603

Ein Novembermarkt ohne Zwiebeln. Was sich wohl noch auf keinem Wochenmarkt eines Novembermonats in Hannover zugetragen hat, begab sich auf dem heutigen Wochenmarkte: nicht eine einzige Zwiebel wurde feilgehalten. Infolge des neuen Höchstpreisgesetzes, das den Zwiebelverkäufern einen von Monat zu Monat steigenden Höchstpreis sichert, waren überhaupt nur ganz wenige Zwiebeln von denen angeliefert worden, die den Erlaß der Höchstpreisverordnung für Zwiebeln noch nicht kannten, und auch diese wenigen Händler deckten gleich frühmorgens ihre Ware zu und erklärten sie für verkauft. Einige behaupteten, 28 Mk. für den Zentner im Einkauf gezahlt zu haben, während sie das Pfund jetzt mit 14 Pfg. verkaufen müssen.

Gegen das Dörren von Gemüse richtet sich ein in der Tagespresse erschienener Aufsatz der Landwirtschaftskammer für die Rheinprovinz. Es wird darin gesagt:

Trotz des vermehrten Anbaues von Gemüsen in diesem Jahre war ein Überfluß an Gemüse nicht zu verzeichnen. Neben dem gegen Friedenszeiten erheblich gesteigerten Bedarf an Frischgemüsen wäre die Gemüseknappheit in den vergangenen Sommermonaten und die dadurch hervorgerufene Preissteigerung auf den Ankauf großer Gemüsemengen durch die neugegründeten privaten und kommunalen Dörrgemüseanstalten zurückzuführen.

Unverständlich bliebe es immer noch, wie gerade in den kartoffel- und gemüseärmsten Monaten Juni und Juli d. J. halbfertiges, unausgewachsenes Gemüse in großen Massen zu Dörrzwecken zu hohen Preisen aufgekauft wurde. Ein Dörrverbot für bestimmte Gemüsearten in den Monaten Mai bis August im kommenden Jahre sei unbedingt erforderlich, um der voraussichtlich überaus starken Nachfrage nach Frischgemüse in diesen kartoffelarmen Monaten einigermaßen gerecht werden zu können. 8610

Mangel an Eisenbahnwaggons. Die Ältesten der Kaufmannschaft von Berlin berichten, daß ihnen amtlich mitgeteilt wurde, die

Wagengestellung sei derartig ungünstig geworden, daß die Eisenbahnverwaltung genötigt war, von Montag den 6. November auf 14 Tage allgemein die Annahme von Spielwaren, Flügeln, Pianos, neuen Möbeln als Stückgut zu sperren. Auch können Holzverschläge, Lattengestelle, Harasse bis auf weiteres nur zerlegt angenommen werden. Die Erweiterung der Sperrliste bleibt vorbehalten.

Eine Bezirkspreisstelle in Düsseldorf. Mit Ermächtigung des Oberpräsidenten der Rheinprovinz ist vom Regierungspräsidenten für den Umfang des Regierungsbezirks Düsseldorf eine Bezirkspreisprüfungsstelle errichtet worden. Die Stelle führt die Bezeichnung: „Bezirkspreisprüfungsstelle für den Regierungsbezirk Düsseldorf" und hat ihren Sitz in Düsseldorf.

Zum Vorsitzenden ist Oberregierungsrat Dr. *Hoffmann* ernannt, als Geschäftsführer ist Beigeordneter *Gensen* in Düsseldorf bestellt worden. Die Zahl der Mitglieder beträgt 45. Die Stelle wurde dem Statistischen Amt der Stadt Düsseldorf angegliedert. Die Geschäftszimmer befinden sich in dessen Räumen im Rathaus in Düsseldorf.

Zu Mitgliedern sind berufen worden: 1 Vertreter des stellvertretenden Generalkommandos des VII. Armeekorps, 29 Vertreter der Kreispreisprüfungsstellen, 2 Vertreter der Landwirtschaft, 2 Vertreter des Großhandels, 6 Vertreter der Gewerkschaften, 2 Vertreter der Großindustrie, 1 Vertreter eines Beamtenvereins, 1 Vertreter des Mittelstandes, 1 Vertreter der Presse. 8611

Württ. Tafelobst-Versand. Die Versorgung der Bevölkerung mit Tafelobst vollzieht sich in Württemberg trotz der Beschlagnahme in ziemlich normaler Weise. Da nach Orten innerhalb Württembergs für Tafelobst überhaupt keine Versandgenehmigung erforderlich ist, steht dem direkten Verkehr zwischen Erzeugern und Verbrauchern in Württemberg bezüglich des Tafelobstes kein Hindernis im Wege und die Eindeckungen erfolgen dank der noch immer ziemlich milden Witterung rege in der üblichen Weise. Im übrigen hat sich ergeben, daß Württemberg auch nach Deckung seines Eigenbedarfes und des Obstbedarfes des Heeres noch kleine Überschüsse an Tafelobst nach nichtwürtt. Gebieten Deutschlands abgeben kann. Dem trug die Landesversorgungsstelle bisher insoweit Rechnung, als sie an nichtwürtt. Verbraucher in benachbarten Staaten die Ausfuhr von Tafelobst im Einzelfalle bis zu 2 Zentnern genehmigte; München und Nürnberg erhielten größere Mengen. Jedweder Obstversand aus Württemberg nach Orten außerhalb Württembergs ist nur mit Versandgenehmigung (Versandschein) der Landesversorgungsstelle zugelassen, jedoch können auswärtige Verbraucher direkt bei den württ. Erzeugern bestellen, die dann um die Versandgenehmigung nachsuchen. 8558

Wohin mit dem vielen Obst? Der Landesobstbauverein für das Herzogtum Altenburg hielt in Gößnitz in S.-Altenburg eine außerordentliche Hauptversammlung ab, die aus allen Obstbauvereinen des Ost- und Westkreises besucht war. In der Hauptsache wurde das bestehende Obstausfuhrverbot besprochen. Bekanntlich hat der Landesobstbauverein eine Eingabe an die Regierung gerichtet, die die Aufhebung des Ausfuhrverbotes und eine andere Regelung des Höchstpreises zum Gegenstand hat. Die Antwort der Regierung ist in verneinendem Sinne ausgefallen. Die Versammlung erkannte an, daß die Regierung beim Erlaß des Ausfuhrverbots wie bei ihrer ablehnenden Antwort von den besten Absichten beseelt sei, denn sie wolle das Abfließen des Obstes in die obstarmen Nachbarbezirke verhindern und eine reichliche Deckung des heimatlichen Bedarfs herbeiführen. Daß dies durch das Verbot erreicht werde, stehe außer Frage. Leider habe das Verbot aber auch andere, nicht beabsichtigte Nebenwirkungen. Da nämlich die diesjährige Obsternte außerordentlich reich ist (man schätzt sie für das Herzogtum Altenburg auf einen Wert von etwa 2 Millionen Mark), so ist die Bevölkerung unseres kleinen Landes gar nicht in der Lage, die ungeheuren Mengen des verhandenen Obstes verbrauchen zu können, und es sind schon jetzt, trotz niedriger Preise, Hunderte von Zentnern zugrunde gegangen. Das Herbstobst insbesondere, das sich nur wenige Tage hält, hätte sofort umgesetzt werden müssen. Die Sache ist also auf eine Vernichtung wertvollen Obstes hinausgelaufen. Ein Zusammenschluß mit den anderen thüringischen Staaten oder noch besser mit dem Königreich Sachsen hätte dies vermeiden lassen. Die Versammlung beschloß daher einstimmig, die Regierung erneut um Erleichterungen betreffs des Ausfuhrverbots zu bitten, sei es auch, daß nur kleinere Mengen von Fall zu Fall zur Ausfuhr freigegeben werden, wie das im Westkreis geschieht, und zugleich die Landtagsabgeordneten für die Frage zu interessieren. 8564

Irrtümliches über die Apfelweinerzeugung. Einige Blätter haben darüber Beschwerde geführt, daß die Erzeugung von Apfelwein im ganzen Deutschen Reich verboten sei. In dieser Form ist die Nachricht unrichtig. Ein formelles Kelterverbot besteht nicht. Allerdings ist das Keltern vorläufig im allgemeinen ausgeschlossen, weil alles Fabrikobst der Marmeladeindustrie zugeführt wird. Es sind nur Ausnahmen, in denen das Keltern möglich ist, nämlich einmal den Obstgartenbesitzern für den Gebrauch im eigenen Haushalt und dann in dem Falle, daß eine Kelterei, die in einem beschlagnahmefreien Bezirk liegt, Kelterobst bereits im Besitz hat. 8596

Obstbeschlagnahme und Obstwein. Aus Offenburg schreibt man: Das Obsterträgnis war in Baden dieses Jahr reichlich, an vielen Orten sogar ausnehmend groß. Trotzdem und trotz der Beschlagnahmeanordnung des Generalkommandos war es bis jetzt nicht möglich, das für die Marmeladeherstellung erforderliche Obst zusammen-

zubringen. Weder durch die im Vergleich zum Friedenspreis außerordentlich hoch festgesetzten Preise noch durch Belehrung über das besondere vaterländische Interesse ließen sich die Landwirte herbei, entsprechende Mengen freiwillig abzugeben. Statt dessen haben sie mit Rücksicht auf die Erwartung einer weiteren Steigerung der Obstweinpreise und in Ermanglung von Obstweinhöchstpreisen vielfach Most aus dem Obst hergestellt, für den sie jetzt schon Preise fordern, die das Vierfache des Friedenspreises erreichen. Diese wucherische Berechnung sollte unbedingt zunichte gemacht und es sollte der Obstwein, soweit er nicht für Heereszwecke erworben wird, zu einem billigen Preis durch die Kommunalverbände der Allgemeinheit zugeführt werden. Die Rechtsgrundlage hierfür ist gegeben. Nach der Beschlagnahmeanordnung des kommandierenden Generals durfte Obst von den Besitzern nur insoweit verarbeitet werden, als dies für den eigenen Hausbedarf erforderlich war. Wer mehr Obstwein eingelegt hat als sonst oder gar solchen zum Verkauf anbietet, hat sich offenbar strafbar gemacht. Die durch eine strafbare Handlung hervorgebrachten Gegenstände unterliegen nach § 40 RStGB. der Einziehung. Will man trotz dieser Rechtslage den Besitzern eine Vergütung gewähren, so dürften diese jedenfalls mit dem früher in obstarmen Jahren bezahlten Preis, der sich auf ungefähr 20 Mk. stellte, wohl zufrieden sein und noch gut fahren, wenn sie statt einer Bestrafung und Einziehung gehalten würden, ihren Vorrat an die etwa vom Kommunalverband zu bestimmende Stelle alsbald abzuführen. 8565

Polizeiliche Revision von Nahrungsmitteln. Nach einer behördlichen Anordnung sollen die Äpfel der diesjährigen Ernte nach Wirtschafts- und Tafeläpfeln getrennt verkauft werden. In der letzten Zeit sind beim Berliner Polizeipräsidium vielfach Anzeigen eingelaufen, daß Wirtschaftsäpfel als Tafeläpfel verkauft wurden. Revisionen der Polizeibeamten, denen als Sachverständiger ein Angestellter der Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen beigegeben wurde, haben ergeben, daß vielfach Äpfel in Körben verkauft wurden, bei denen nur eine Schicht Tafeläpfel obenauf lag, während der größte Teil aus Wirtschaftsobst bestand. Die Äpfel sind beschlagnahmt und die Händler zur Anzeige gebracht worden. In Zukunft sollen die Revisionen auch auf die Äpfel bei den fliegenden Straßenhändlern ausgedehnt werden. — Da in letzter Zeit vielfach Zwiebeln zurückgehalten wurden, hat die Kriminalpolizei gestern morgen in den Markthallen und Geschäften umfassende Revisionen vorgenommen. Die Händler sind verpflichtet, ihre Vorräte in jeder verlangten Menge zu verkaufen. Wer sich weigert, dem wird das Geschäft sofort geschlossen. 8721

Das Obsterträgnis an den Staatsstraßen bei Würzburg ist, wie seinerzeit mitgeteilt, dem Stadtmagistrat um 1725 Mark überlassen worden, damit er es einerntet und für Volksküchen, Lazarette, Kinderhorte und Wohltätigkeitsanstalten sowie an minderbemittelte Familien billig abgibt. Der Magistrat übertrug die Ernte dem Obsthändler *Schedel* von Randersacker für einen Betrag von 2025 Mark mit der Verpflichtung, das Obst in der oben genannten Weise abzugeben. Das Ergebnis der Ernte betrug 296 Zentner. Hiervon erhielten das Rote Kreuz, die Lazarette usw. 173 Zentner, 33 Zentner gingen ein und die übrig gebliebenen 90 Zentner werden dieser Tage in der Ludwigshalle gegen Vorweis des Brotkartenumschlages an Minderbemittelte zum Verkauf gebracht. Als Verkaufspreis wurden 15 Pfg. für das Pfund festgesetzt. Abgegeben sollen werden 5 Pfund an Familien mit 1 bis 3 Personen, 10 Pfund an 4 bis 7 Personen und 15 Pfund an Familien mit über 7 Personen. 8647

Obsterträge. Heilbronn, 7. Nov. Der Obstbau im hiesigen Oberamtsbezirk hat in den letzten Jahren seitens der Gemeinden rege Förderung erfahren und daher sind auch die Erträgnisse, die die Gemeinden von ihren Obstbäumen hatten, zum Teil recht erheblich. Insgesamt haben die Gemeinden des Bezirks in den Jahren 1914/16 aus Gemeindeobst erlöst 53 850 Mk., wovon auf Heilbronn (Stadt) selbst entfallen 5535, Flein 6090, Obereisesheim 6651, Untereisesheim 5712, Sontheim 5574 Mk. Den geringsten Ertrag hatten Horkheim mit 606, Abstadt mit 877 und Fürfeld mit 885 Mk. 8569

Frankenhausen a. Kyffh. (Schwarzburg-Rudolstadt). Der Gesamterlös der in diesem Jahre von den Gemeinden der Unterherrschaft aus dem Verkaufe des Obstes erzielt ist, beläuft sich nach einer Bekanntmachung des Fürstlichen Landrats auf die stattliche Summe von 107 049 Mk., gegen 69 351 Mk. im vorhergehenden Jahre und 56 592 Mk. im Jahre 1914. Es wäre interessant, wenn eine ähnliche Statistik auch von den anderen Landratsämtern veröffentlicht würde. 8571

Frankenhausen a. Kyffh. Die richtige Obstpolitik. In der jüngsten Stadtratssitzung berichtete Bürgermeister *Sengelaub* über den Obstertrag. Er bemerkte, daß der Behang, abgesehen von Kirschen und Pflaumen, kein allzu großer gewesen, das Ergebnis aber sehr befriedigend ausgefallen sei. Es verbleibt ein reiner Überschuß von 26 655 Mark. Hätte die Stadt die gesamten Plantagen öffentlich zum Verkauf gestellt, dann wäre jedenfalls nicht annähernd das Ergebnis erreicht worden, und es wäre sehr fraglich gewesen, ob sich die Bürgerschaft mit Obst versorgen konnte, ganz abgesehen von dem Preisunterschiede.

Vom Rhein, 6. November. Ein mächtiger Aufschwung steht dem rheinischen Obstbau für die nächste Zeit in Aussicht. Die Neuanpflanzung von jungen Obstbäumen aller Art ist zur Zeit außerordentlich stark. Große Fuhren junger Stämmchen gehen täglich aus den Baumschulen nach den durch ihre blühende Obstbaumzucht bestens bekannten Gebieten Rheinhessens und des ganzen Mittelrheins. Man ist der Ansicht, daß die ohnehin schon sehr hohen Erträge der Obstzucht sich in Zukunft noch um so mehr heben werden, je mehr es uns gelingt, die

Einfuhr des fremden, namentlich des französischen Obstes einzudämmen. 8570

Die Einträglichkeit des Spargelbaues. Ein deutliches Bild, was der Spargelbau einbringt, gab die Hauptversammlung des Obst- und Gartenbauvereins in Gau-Algesheim bei Bingen. Es wurden den 98 Mitgliedern allein in der Spargelzeit dieses Jahres vom Verein an Spargelgeldern 68 000 Mk. ausgezahlt. Das letzte Spargeljahr, das bekanntlich den Verbrauchern die „billigen Spargel" bringen sollte, wurde als das finanziell beste seit dem nunmehr dreizehnjährigen Bestehen des Vereins bezeichnet, der durch seinen organisatorischen Zusammenschluß seinen Mitgliedern schon einen Mehrverdienst von über hunderttausend Mark zugeführt hat. Und das sind nur Zahlen für einen verhältnismäßig kleinen Ort im rheinhessischen Spargelbaugebiet.

Niederlande. Die kooperative Großhandelsvereinigung Haag hat in einer Adresse an den Ackerbauminister dessen Aufmerksamkeit darauf gelenkt, daß die brit. Regierung wegen der bedeutenden Ausfuhr von frischem Obst aus Holland die Einfuhr von getrocknetem Obst aus Amerika untersagt hat. Mit Rücksicht auf die große Bedeutung dieses Einfuhrartikels für die Volksernährung ersuchte die Vereinigung den Minister, ein Ausfuhrverbot für frisches Obst in Erwägung zu ziehen. 8578

Bedingungen der Ausfuhrbewilligung für Saatzwiebeln. Der Landwirtschaftsminister hat folgendes verfügt:

I. Ausführer von Saatzwiebeln sind verpflichtet, für je 100 Kilo Saatzwiebeln, für die sie Ausfuhrbewilligung beantragen, 15 Kilo Zwiebeln für den inländischen Verbrauch zum Preise von 3½ Cent für 1 Kilo zu liefern sowie außerdem 15 Kilo Kohlrüben in eigenen Räumen für den inländischen Verbrauch zum Preise von 1½ Cent für 1 Kilo zur Verfügung zu halten.

II. Ausführer von friesischen und anderen Sorten feiner Mohrrüben sind verpflichtet, für je 100 Kilo, für die sie Ausfuhrbewilligung beantragen, 40 Kilo in eigenen Räumen für den inländischen Verbrauch zum Preise von 2½ Cent für 1 Kilo zur Verfügung zu halten.

Das Niederländische landwirtschaftliche Ministerium hat verordnet, daß jeder, der Schnitt- und Brechbohnen ins Ausland ausführt, außer den schon früher festgesetzten 35 Faß Schnitt- und Brechbohnen noch einen Sonderbestand von 50 Faß für je 100 auszuführende Faß zurückhalten müsse. 8607

Das Königreich der Niederlande hat einer Drahtnachricht des Kaiserl. Generalkonsulats in Amsterdam vom 2. November zufolge, die Ausfuhr von Mohrrübensamen verboten. 6629

England fordert von Holland, daß die Ausfuhr von Obst aus Holland nach Deutschland verboten werden müsse, ehe England die Einfuhr von ausländischem Obst und Obstprodukten nach Holland gestattet. Eine niederländische Schiffahrtsgesellschaft ist in einigen Fällen durch die englische Regierung genötigt worden, ausländisches Obst, das bereits nach Holland eingeführt war, wieder nach England zurückzuschicken uud vor ein englisches Prisengericht zu bringen, ferner hat England einige holländische Boote angehalten und die darin verfrachteten Südfrüchte beschlagnahmt. Augenblicklich haben sich die holländischen Dampfergesellschaften entschlossen, keine Südfrüchte mehr als Fracht zu transportieren. 8598

Verbot des Schlagens von Nußbäumen in der Schweiz. Am 24. Oktober 1916 hat der Schweizerische Bundesrat verboten, in der Schweiz Nußbäume zu schlagen. Ausnahmen werden gestattet, sofern dies für die Landesverteidigung, den Bau von Straßen usw. erforderlich ist. Gut entwickelte junge und gesunde ältere Bäume sind besonders zu schützen. Kaufverträge, die vor dem 24. Oktober abgeschlossen wurden, sind, falls die Bäume nicht vor dem 24. Oktober gefällt worden sind, aufgehoben. Auch Kaufverträge über Holz von Nußbäumen, deren Schlag nicht bewilligt worden ist, sind nichtig. 8622

Obstverkauf der Stadt Zürich. Der von der Stadt Zürich veranstaltete Obstverkauf, der Mitte Oktober begonnen hat, ging am 4. November zu Ende. Es wurden dem Vernehmen nach rund 60 000 Kilo Tafel- und Kochäpfel verkauft. Die Äpfel, die je nach der Sorte zu 14 bis 28 Pfg das Kilo abgegeben wurden, sind durchweg von vorzüglicher Qualität.

Ausfuhrverbot von Gemüse aus Dänemark. Von dem dänischen Preisausschuß für Festsetzung von Preisen für Gemüse usw. ist bei dem zuständigen dänischen Ministerium beantragt worden, daß mit Rücksicht auf die beständige Steigerung der Preise für Kartoffeln und Gemüse für diese ein Ausfuhrverbot erlassen werden müsse, und zwar für Rosenkohl, Sellerie, Porree im frischen und zu Dauererzeugnissen verarbeiteten Zustande. Diesem Antrage hat das dänische Justizministerium entsprochen und das Verbot ist inzwischen erlassen worden. 8612

Die Ausfuhr von Sämereien jeder Art aus Dänemark, darunter Samenverunreinigungen und Samenabfälle, darf nach einer Bekanntmachung des Justizministeriums vom 30. Oktober bis auf weiteres nur stattfinden, wenn die Sendung von einer Bescheinigung der Staatssamenkontrolle darüber begleitet ist, daß die betreffende Menge oder die betreffenden Mengen ausgeführt werden können; diese Bescheinigung ist bei der Ausfuhr vorzulegen und abzuliefern. Soweit die Ware von bereits erlassenen Ausfuhrverboten erfaßt wird, muß ferner eine Ausfuhrbewilligung des Justizministeriums vorliegen.

Die Ausfuhr darf nur über Kopenhagen, Nyköbing, Odense, Kolding, Aarhus und Randers stattfinden.

Wegen einer solchen Ausfuhr hat man sich an die Staatssamenkontrolle, Kopenhagen V, mit einer Anmeldefrist von mindestens einer Woche, für Kopenhagen jedoch nur von drei Tagen, zu wenden; dabei ist anzugeben, über welche der obengenannten Stellen die Aus-

fuhr stattfinden soll. Bei der Ausfuhr von Feldsämereien, Samenverunreinigungen und Samenabfällen soll die Anmeldung von einer genauen Durchschnittsprobe der betreffenden Sendung oder der betreffenden Sendungen begleitet sein.

Die mit der Probeentnahme und der Untersuchung der Staatssamenkontrolle verbundenen Unkosten sind von dem beteiligten Absender zu tragen. 2628

Gesetzliche Bestimmungen.

Branntweinherstellung aus Marmelade verboten. Die Verwaltungsabteilung der Reichsstelle für Gemüse und Obst hat die Verwendung von Marmeladen in Gewerbebetrieben zur Branntweinherstellung verboten. Anlaß zu dieser Maßnahme der Reichsstelle haben Fälle gegeben, in denen Marmelade, die angeblich verdorben gewesen ist, zur Herstellung von Obstbranntwein verwendet worden ist. Wenn auch, wie die Reichsstelle für Gemüse und Obst betont, hiergegen dann nichts einzuwenden ist, wenn es sich um Marmelade handelt, die auf andere Weise zum menschlichen Genuß nicht mehr verwendbar ist, so muß doch bei der großen Knappheit an Brotaufstrichmitteln eine Gewähr dafür geschaffen werden, daß die Marmelade nicht schon bei geringen Mängeln, die durch Aufkochen usw. beseitigt werden können, oder gar ganz gute Marmelade zu Branntwein verarbeitet wird. Bei den sich häufenden Fällen war jedoch diese Befürchtung nicht von der Hand zu weisen, um so mehr, als der Umstand, daß zwar für Marmelade, nicht aber für Obstbranntwein eine Preisgrenze vorgeschrieben ist, einen gewissen Anreiz zum Verbrennen von Marmeladen bietet. 8566

Handel mit Apfel- und Birnenwein. Auf Grund des § 2 der Verordnung vom 5. August 1916 geben wir hierdurch bekannt, daß der Handel mit 1916er Apfel- und Birnenwein so lange verboten ist, bis wir Höchstpreise für den Großhandel, den Kleinhandel und den Ausschank festgesetzt haben.

Berlin SW 68, den 3. November 1916.
Kriegsgesellschaft für Weinobst-Einkauf und -Verteilung, G. m. b. H. 8615

Auszug aus der Bekanntmachung über Höchstpreise für Spätgemüse. Bayerische Lebensmittelstelle. Auf Grund des § 2 Abs. 3 der Ministerial-Bekanntmachung vom 30. Juni 1916 über die Versorgung mit Gemüse und Obst, ferner auf Grund der Verordnung des Präsidenten des Kriegsernährungsamtes vom 26. Oktober 1916 über Höchstpreise für Rüben wird für die Landesteile rechts des Rheins mit Genehmigung des Kgl. Staatsministeriums des Innern bestimmt:

Beim Verkauf von Rotkraut, Wirsing, Weißkraut und Rüben dürfen für 50 Kilo höchstens folgende Preise gefordert und bezahlt werden:

Rotkraut Erzeugerpreis 6 Mk., Großhandelspreis 6.50 Mk., Großabnehmerpreis 7.50 Mk.

Wirsing Erzeugerpreis 6 Mk., Großhandelspreis 6.50 Mk., Großabnehmerpreis 7.50 Mk.

Weißkraut Erzeugerpreis 3 Mk., Großhandelspreis 3.50 Mk., Großabnehmerpreis 4.20 Mk.

Gartengelbrüben und Karotten Erzeugerpreis 5.50 Mk., Großhandelspreis 6 Mk., Großabnehmerpreis 7 Mk.

Möhren (Pferdemöhren) Erzeugerpreis 4 Mk., Großhandelspreis 4.50 Mk., Großabnehmerpreis 5.50 Mk.

Kohlrüben Erzeugerpreis 2.50 Mk., Großhandelspreis 2.90 Mk., Großabnehmerpreis 3.40 Mk.

Weiße Rüben (Teltower Rübchen ausgeschlossen) Erzeugerpreis 1.50 Mk., Großhandelspreis 1.90 Mk., Großabnehmerpreis 2.50 Mk.

Runkelrüben und Zuckerrunkeln unter Ausschluß der roten Rüben Erzeugerpreis 1.80 Mk., Großhandelspreis 2.20 Mk., Großabnehmerpreis 2.80 Mk.

Diese Preise schließen die Kosten der Beförderung bis zur Verladestelle des Ortes, von dem die marktfertige Ware mit der Bahn oder zu Wasser versandt wird, und die Kosten der Verladung ein.

Diese Höchstpreise gelten nicht für Rotkohl, Wirsing und Weißkohl außerbayerischer Herkunft, die von Kommunalverbänden eingeführt und unmittelbar an den Verbraucher abgesetzt werden, der nachweislich vom Handel eingeführt und unter einer jede Unterschiebung bayerischer Ware ausschließenden Aufsicht des Kommunalverbandes an die Verbraucher abgesetzt werden.

München, den 10. November 1916.
8630 Dr. *Tischer.*

Verkehr mit Saatkartoffeln. Der Bundesrat hat eine neue Verordnung über Saatkartoffeln beschlossen, die den Verkehr mit Saatkartoffeln dahin regelt, daß Saatkartoffeln aus der Ernte 1916 nur durch die Vermittlung von landwirtschaftlichen Berufsvertretungen (Landwirtschaftskammern usw.) oder ähnlichen von den Landeszentralbehörden bestimmten Stellen abgesetzt werden dürfen. Innerhalb ihres Kommunalverbandes dürfen Kartoffelerzeuger Saatkartoffeln ohne diese Vermittlung abgeben. Die Ausfuhr von Saatkartoffeln aus einem Kommunalverband in einen anderen Kommunalverband ist genehmigungspflichtig. Die Genehmigung erteilt der Kommunalverband. Die Erteilung der Genehmigung kann von der landwirtschaftlichen Vermittlungsstelle im Einvernehmen mit der Landes- oder der Provinzkartoffelstelle beansprucht werden. Die Höchstpreise für Kartoffeln gelten bis zum 15. Mai 1917 nicht für Saatkartoffeln. Zuwiderhandlungen werden mit Gefängnis bis zu 6 Monaten oder Geldstrafe bis zu 1500 Mark bestraft. Neben dieser Strafe können die Gegenstände, auf die sich die strafbare Handlung bezieht, eingezogen werden, unabhängig davon, ob sie dem Täter gehören oder nicht. 8652

Verordnung über den Handel mit Sämereien.

§ 1. Der Handel mit Klee-, Gras-, Futterrüben- und Futterkräutersamen ist nur solchen Personen gestattet, denen eine besondere Erlaubnis zum Betriebe dieses Handels erteilt worden ist. Personen, die bei Inkrafttreten dieser Verordnung bereits Handel mit solchen Sämereien treiben, dürfen ihren Handel bis zum 1. Dezember 1916 und, wenn sie bis zu diesem Tage den Antrag auf Erteilung der Erlaubnis gestellt haben, bis zur Entscheidung über den Antrag ohne Erlaubnis fortführen.

Die Vorschrift im Abs. 1 Satz 1 findet keine Anwendung auf

1. Personen, die ausschließlich Sämereien verkaufen, die in der eigenen Wirtschaft gezüchtet sind;
2. Behörden, denen die Beschaffung und Verteilung von Sämereien übertragen ist;
3. Inhaber von Kleinhandelsgeschäften, die Sämereien ausschließlich im Kleinverkauf in Mengen bis zu 50 Kilo an Verbraucher absetzen.

§ 2. Die Vorschriften im § 3, § 4 Abs. 1, §§ 5 bis 10 der Verordnung über den Handel mit Lebens- und Futtermitteln und zur Bekämpfung des Kettenhandels vom 24. Juni 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 581, 674) finden entsprechende Anwendung.

Die Erteilung der Erlaubnis ist davon abhängig zu machen, daß der die Erlaubnis Nachsuchende beim Ein- und Verkauf der Sämereien bestimmte Bedingungen und Preise einhält; die Erlaubnis ist zurückzunehmen, wenn dieser Verpflichtung zuwidergehandelt wird.

§ 3. Der durch diese Verordnung vorgeschriebenen Erlaubnis bedürfen auch solche Personen, denen eine Erlaubnis zum Handel auf Grund der Verordnung über den Handel mit Lebens- und Futtermitteln und zur Bekämpfung des Kettenhandels vom 24. Juni 1916 (Reichs-Gestzbl. S. 581) erteilt worden ist.

§ 4. Der Reichskanzler kann Ausnahmen von den Vorschriften dieser Verordnung zulassen; er kann Übergangsvorschriften erlassen.

§ 5. Die Verordnung tritt mit dem Tage der Verkündung in Kraft. 8640

Berlin, den 15. November 1916.

Der Stellvertreter des Reichskanzlers.

Die Höchstpreise für Zwiebeln. Wenn auch die Zwiebel im Frieden ein Spekulationsobjekt gewesen ist, so darf nicht zugelassen werden, daß sie es auch in Kriegszeiten bleibt. Es muß daher dafür gesorgt werden, daß dieses, besonders jetzt beim Mangel anderer Gewürze, notwendige Gewürzmittel nicht durch Preistreibereien übergebührlich verteuert wird. Die Zwiebel der diesjährigen Ernte hatte anfangs angemessene Preise. Man sah bisher von der Festsetzung eines Höchstpreises ab; warnte nur vor Spekulationen und Preistreibereien, indem man, falls die Preisbemessung eine zu aufsteigende Linie einnehmen sollte, Höchstpreisfestsetzung in Aussicht stellte. Da die Preise in der letzten Zeit ungeheuer in die Höhe gegangen sind, hat der Präsident des Kriegsernährungsamtes sich veranlaßt gesehen, die Festsetzung eines Zwiebelhöchstpreises zu beantragen. Durch eine Verordnung des Stellvertreters des Reichskanzlers sind Zwiebelhöchstpreise festgesetzt worden, die bis zum 14. November 1916 für je 50 Kilo beim Erzeuger 7.50 Mk. betragen und dann von Monat zu Monat um 75 Pfg. steigen, bis sie am 15. April 1917 12 Mark erreichen. Der Preis gilt ausschließlich Sack frei nächster Verladestation des Verkäufers und schließt die Kosten der Verladung daselbst ein. Falls der Erzeuger unmittelbar an den Kleinhändler verkauft, darf er einen um 2 Mark höheren Preis nehmen. Für den Weiterverkauf von Zwiebeln im Handel ist ein Zuschlag von insgesamt 3.50 Mark für je 50 Kilo als höchster zulässiger Zuschlag vorgesehen. Die Kleinverkaufspreise sind auf höchstens 14 Pfg. für ein Pfund für die Zeit bis zum 14. November 1916 vorgesehen und steigen dann monatlich um je 1 Pfg., bis sie am 15. April 1917 20 Pfennige erreichen dürfen. Für besondere Zwiebelarten können Ausnahmen zugelassen werden. Die Höchstpreisfestsetzung ist begleitet von einer Bestimmung, die eine Enteignung der Zwiebeln zuläßt und eine Auskunftspflicht vorschreibt.

Verordnungen der Reichsregierung, der Reichsstellen und Bundesstaaten über Obst.

Wir erhalten täglich von Mitgliedern des D. P.-V. Klagen über die Unzweckmäßigkeit und den dadurch herbeigeführten Schaden mancher Verordnungen, im besonderen darüber, daß diese viel zu spät erlassen werden, so daß sie dadurch den beabsichtigten Zweck nicht erfüllen und niemandem Nutzen bringen, dafür aber den beteiligten Kreisen großen Schaden verursachen. Wir können nicht alle Zuschriften veröffentlichen, aber wir halten es für unsere Pflicht, wenigstens einige davon zur Kenntnis des D. P.-V. und der Leser der D. O.-Z. zu bringen.

Höchstpreise für Zwiebeln. Ein Berichterstatter, dessen Angaben volle Glaubwürdigkeit verdienen, schreibt uns am 18. November: Drei meiner näheren Bekannten haben vor vierzehn Tagen bis drei Wochen je einen bis zwei Waggons Zwiebeln zu damals angemessenen Preisen von 28 Mark für 50 Kilo in Calbe gekauft, die sie aber infolge der zögernden Bahnbeförderung erst kürzlich erhalten haben. Zu dem Preise kommen die Kosten für Fracht, Rollgeld, Lagerraum, Geschäftsspesen und Verlust. Plötzlich, nachdem die Zwiebelernte längst beendigt war und ohne daß zuvor auf kommende Höchstpreise hingewiesen wurde, dürfen die Käufer ihre Zwiebeln nur zu dem Höchstpreise von 7.50 Mark für den Zentner verkaufen, während sie ihnen selbst 28 Mark der Zentner kosten.

Auf eine an den Herrn Präsidenten des Kriegsernährungsamtes gerichtete Depesche, den Höchstpreis mit Rücksicht auf die auf der Bahn rollenden Waggons Zwiebeln bis zum 1. Dezember hinauszuschieben, ist die nachstehende Antwort von Sr. Exzellenz *von Batocki* ergangen: „Ich bedaure dem Antrage, daß Zwiebeln bis zum Dezember zu den Höchstpreis übersteigenden Preisen abgesetzt werden dürfen, nicht entsprechen zu können. Wenn Händler durch die Höchstpreisfestsetzung Schaden leiden, haben sie es sich selbst zuzuschreiben, weil sie durch das Kriegsernährungsamt in die Presse ge-

brachten Warnungen und Höchstpreisankündigungen nicht berücksichtigt und mit der Eindeckung noch gewartet haben." Unser Berichterstatter schreibt, daß er so wenig wie seine Bekannten jene Warnungen gelesen und nichts darüber erfahren hätte, daß etwas darüber in den Zeitungen gestanden hätte. Die Waggons laufen seit einigen Wochen infolge der Verkehrsüberhäufung und wegen anderweitiger Inanspruchnahme der Bahnen so langsam, daß manche Großhändler ihren Vorrat an Zwiebeln längst, bevor die Verordnung der Höchstpreise in Kraft, trat verkauft haben würden, wenn die Waggons in der sonst üblichen Fahrzeit eingelaufen wären. 8637

Zu Höchstpreise für Zwiebeln. Den Landesregierungen ist durch das Kriegsernährungsamt ein Ersuchen dahingehend zugegangen, die Ausnahmebestimmung so zu fassen, daß diejenigen ausländischen Zwiebeln, die durch die Reichsstelle für Gemüse und Obst oder ihre Beauftragten in den Verkehr gebracht werden, vom Höchstpreise frei sein sollen. Insoweit die Landespolizeibehörden diesem Ersuchen folgen, wird die Reichsstelle für die von ihr oder mit ihrer Genehmigung bereits eingeführten Zwiebeln, auf Antrag Kommunalverbände ermächtigen, diese Zwiebeln, unter näher mit ihr zu vereinbarenden Bedingungen, weiter abzusetzen. Bei Festsetzung dieser Bedingungen wird es sich insbesondere darum handeln, daß ein dem ausländischen Markt angemessener Preis eingehalten und seitens der Kommunalverbände die Garantie übernommen wird, daß eine Verwechslung und Vermischung mit inländischer Ware ausgeschlossen bleibt. 8641

Marmeladenhöchstpreise in Sicht! Die Verhältnisse auf dem Markt für Obstaufstrichmittel (Marmeladen aller Art) haben sich in der letzten Zeit immer ungünstiger und verwickelter gestaltet. Wie wir hören, steht daher eine Preisregelung und Absatzregelung für Obstaufstrichmittel unmittelbar bevor. 8594

Höchstpreis für Möhren. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst bringt nochmals allgemein in Erinnerung, daß seit der Verordnung vom 26. Oktober 1916 der Erzeugerhöchstpreis für Möhren aller Art, also auch für rotfleischige Mohrrüben 4 Mk. beträgt. Ein Hinweis hierauf ist deshalb notwendig, weil sowohl im Groß- wie auch im Kleinhandel für rote Mohrrüben jetzt noch vielfach ein verhältnismäßig hoher Preis gezahlt wird. 8653

Gemüseverkauf nach Gewicht ist auf Grund des § 4 des Gesetzes über den Belagerungszustand bestimmt für das Gebiet der Stadt Berlin und der Provinz Brandenburg. Folgende Gemüsearten: Rotkohl, Weißkohl, Wirsingkohl, Mohrrüben ohne Kraut, dürfen im Groß- und Kleinhandel vom 18. November 1916 ab nur nach Gewicht verkauft werden.

Die Ware ist dem Käufer auf Verlangen vorzuwiegen.

Zuwiderhandlungen werden mit Geldstrafe bis zu 100 Mark, im Unvermögensfalle mit entsprechender Haft bestraft. 8620

Verkaufsverbot für Gemüsekonserven. Eine Bekanntmachung der Kriegsgesellschaft. Die Gemüsekonserven - Kriegsgesellschaft veröffentlicht eine Bekanntmachung, wonach der Absatz von Gemüsekonserven und Faßbohnen auf Veranlassung des Reichskommissars verboten ist. Den Fabriken ist zurzeit der Versand freigegeben. Hierdurch sind die Fabriken in der Lage, noch vor Eintritt des Frostes die Waren an die Orte zu versenden, für die sie bestimmt sind. Der Versand an die Abnehmer der Fabrikanten darf nur unter der Bedingung erfolgen, daß die Ware nicht an die Verbraucher gelangt, solange das Absatzverbot besteht.

Absatzverbot für Dörrgemüse. Mit Genehmigung des Bevollmächtigten des Herrn Reichskanzlers wird das Absatzverbot für Dörrgemüse durch Hersteller und Händler bis 15. Dezember 1916 einschließlich verlängert. Die Lieferungen an die Heeres- und Marineverwaltung für die mobilen Truppen sind von dem Absatzverbot ausgenommen. 8604

Berlin, den 14. November 1916.

Kriegsgesellschaft für Dörrgemüse m. b. H.

Bezweifelte Rechtsgültigkeit einer Verordnung über die Einfuhr von Gemüse. Wir erhielten von einem Mitgliede folgenden Aufsatz zur Veröffentlichung übersandt: „Durch Bekanntmachung wurde die Verordnung über die Einfuhr von Gemüse und Obst am 13. September später wie nachstehend berichtigt: In einer Bundesratsverordnung über die Einfuhr von Gemüse und Obst vom 13. September 1916 wird nach § 10 bestraft, wer entgegen dem § 2 Waren in Verkehr bringt. Im § 2 der Bundesratsverordnung war aber nur eine Auskunftspflicht festgesetzt worden. Die Berichtigung im Reichsgesetzblatt (Seite 1072) erklärt nun, daß es § 3 heißen müsse statt § 2. Wer den ursprünglichen Fehler gemacht und wer ihn verbessert hat, wird nicht gesagt."

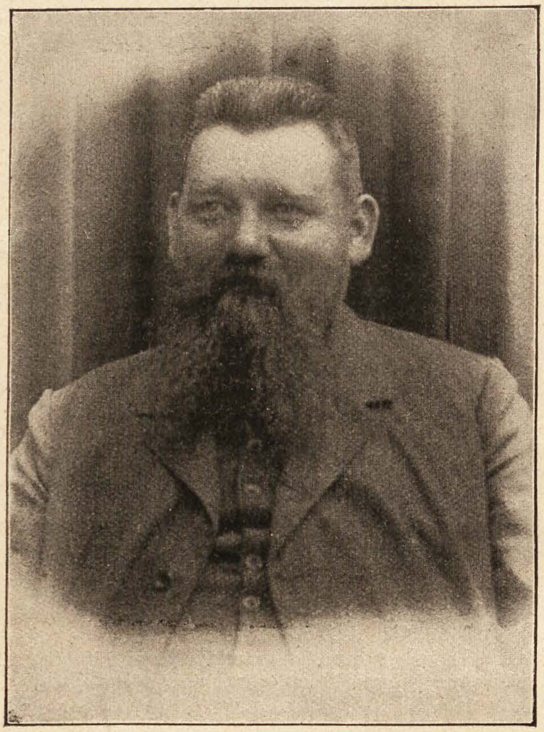
Es wird von juristischer Seite behauptet, daß diese Berichtigung, die ohne Namensunterschriften erschienen ist, keine Rechtskraft besitze und Reichsgerichtsrat Dr. *Lobe* rügt die Art, die Verordnungen, die in den letzten Monaten ja noch viel zahlreicher wie schon früher vom Bundesrat, beziehungsweise von den verschiedenen Reichsstellen erlassen werden, zuweilen unrichtig und häufig ihrem Sinne nach undeutlich abgefaßt und veröffentlicht werden, um dann später in ungenügender Weise berichtigt zu werden. 8609

Mitteilungen.

Fürsorge-Ausschuß für kriegsbeschädigte Gärtner des Reichsverbandes für den deutschen Gartenbau, Berlin, Invalidenstr. 42. Alle kriegsbeschädigten Gärtner erhalten von dem Fürsorgeausschuß unentgeltlich Rat zur Erlangung von Stellungen. 8639

Personalien.

Karl Huber, Königlicher Garteninspektor, Direktor der Obstbauanstalt der Landwirtschaftskammer in Oberzwehren bei Kassel, ist am 1. Dezember d. J. 25 Jahre in seiner jetzigen Stellung. Er hat den nach seinen Plänen angelegten Obstgarten auf allen Gebieten des Obstbaues zu einem wirklichen Mustergarten herausgebildet, der vielen jüngeren und auch älteren Obstgärtnern zu einer Lehrstätte im besten Sinne des Wortes geworden ist. Herr *Huber* hat durch seine vorbildlichen Düngungsversuchsfelder mit Obstbäumen,



Beerensträuchern und Gemüse sehr viel dazu beigetragen, daß die Düngungsfrage für Obstzüchter und Gärtner geklärt ist. Außer seinen Obstdüngungsversuchsfeldern, die von vielen besucht werden, hat er durch seine vielen Vorträge, Aufsätze und Druckschriften seine eigenen gründlichen Kenntnisse in weiteste Kreise verbreitet. Dies gilt in gleichem Maße von seinen Arbeiten für die Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten und nicht minder für die Obstverwertung, besonders für die in Haushaltungen. Ein treffliches Bild seines weit reichenden Schaffens gab seinerzeit die von ihm für die Landwirtschaftskammer Kassel hergestellte Ausstellung auf der Ausstellung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft in Kassel. Es ist kaum ein Gebiet des Obst- und Gemüsebaues, um das sich Herr *Huber* nicht durch seine Grund legenden Arbeiten und durch die Verbreitung seiner Erfahrungen größte Verdienste erworben hätte. Wir wünschen diesem tüchtigen, echt deutschen Mann, daß er noch lange seine Arbeit zum Segen des deutschen Obstbaues und der deutschen Obstzüchter und nicht weniger zu seiner eigenen Befriedigung fortsetzen und daß seine Gesundheit und seine Schaffensfreudigkeit ihm noch lange erhalten bleiben möge. 8645

Der Vorstand des D. P.-V.: *Lorgus.*

Professor Dr. *Schander*, Vorsteher der Abteilung für Pflanzenkrankheiten des Kaiser Wilhelm-Instituts für Landwirtschaft in Bromberg, erhielt die Rote Kreuz-Medaille 3. Klasse.

Hjelm, Erik, bisher Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Atvidaberg, ist jetzt Direktor der „Göteborgs Trädgardsförening“, Göteborg in Schweden. 8634

Das Eiserne Kreuz erhielten:

Brandt, Hilmar, früher Neuß a. Rh. bei Herrn Hönings.
Eidt, Jakob, Freinsheim.
Erl, Bezirksbaumwart, Wittelshofen i. Mittelfranken.
Hochmuth, Koblenz, Karthäuserhof.
Kuntze, Felix, Delitzsch i. Sa.
Kaufmann, F., Neustadt i. Odenw.
Schmidt, Kreisgärtner, Wittlich.
Schönauer, Franz, Rohrbach, Amt Pfaffenhofen, in Bayern.
Zeugfang, Kurt, Janowitz in Posen.

Cassens, H., Burgdamm b. Bremen, erhielt das Oldenb. Friedr.-August-Kreuz.
Lisges, Hermann, früher in Neuß a. Rh. bei Herrn Hönings, wurde zum Unteroffizier befördert.

Es fielen für das Vaterland:

Eggert, Ernst, Semlin b. Rathenow i. d. Mark.
Fischer, Gustav, Leutnant d. R., Inhaber des Eisernen Kreuzes 2. Kl. und der Bayr. Militärverdienstmedaille, vorgeschlagen zum Eisernen Kreuz 1. Klasse, starb an den Folgen einer Verwundung im Heimatlazarett den Heldentod. Er war das Muster eines Soldaten und rettete durch sein energisches Eingreifen eine gespannte Lage.
Grüneberg, Georg, Gransee i. d. Mark.
Knapp, Alfred, Haßleben i. Thür.
Trautmann, Alfred, Schnellroda b. Carsdorf i. Sa. 8632

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

Pflanzt Kriegs-Obstbäume!

An die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Weihnacht 1916. Wer könnte in dieser dritten Kriegs-Advents- und Weihnachtszeit aus seiner ernsten, mit Trauer und Sorge erfüllten Seelenstimmung heraus wie zu Friedenszeiten seinen Lieben und Freunden frohe Weihnacht zurufen! Unser Weihnachtswunsch richtet sich am Heiligabend nicht auf Frohsinn und auf Freude; wir blicken im Geiste weit über alle Ferne zu unseren Lieben im Felde und wir wünschen ihnen und uns aus wahrem Herzensgrunde: Möchte es die letzte Kriegsweihnacht sein, die unsere lieben tapferen Männer im Felde erleben. Wie vieles hat dieser Krieg, der die Grundanschauungen auch der erfahrensten Menschen umgestürzt hat, wieder in uns lebendig gemacht! Verklungene Zeiten aus der Jugend der Ältesten unter uns wachen wieder auf. Einfachheit in allen Ansprüchen des Lebens, Sparsamkeit, Freude und Befriedigung an dem, was, wenn auch nur im kleinen, aber dafür durch anhaltenden Fleiß durch uns erworben wird, werden in unseren und unserer Kinder Herzen und was in diesem Falle ebenso viel bedeutet — auch in unserem Verstande — wieder aufwachen. Wer kann es bestreiten, daß die Freude an der Arbeit und ihrem Erfolge im Obst- und Gartenbau zu den schönsten und auch zu den Freuden gehört, die sich sehr viele Menschen verhältnismäßig leicht beschaffen können. Während des Krieges und durch diesen gewann in uns der Gedanke, den schon so lange die Erde besteht alle nachdenklichen Menschen in sich empfunden und ihm Ausdruck gegeben haben, nämlich, daß durch die Bearbeitung der eigenen Scholle, auch wenn sie für viele nur die allerkleinste sein kann, der größte Segen für den ruht, der sie mit seiner Hausfrau und den Kindern bearbeitet.

Der deutsche Obstbau hat bisher in seiner großen Mehrzahl aus kleinen Betrieben bestanden, aber viele Kleine schaffen auch Großes; deshalb darf der Klein- und Liebhaberobstbau in Zukunft ebenso seine Berechtigung beibehalten, als der Erwerbs- und Großobstbau dort, wo die Verhältnisse für ihn geeignet sind und die Leitung von erfahrenen Männern auf erfolgreiche Wege geführt wird, an seiner Stelle notwendig ist.

Nur durch unermüdliche Arbeit ist das deutsche Volk unüberwindlich geblieben. Es wird es auch in aller Zukunft bleiben, solange es zu den bisher von ihm gebrachten Opfern bereit bleibt, die so groß sind, daß man sie beim Nachdenken darüber kaum fassen kann. Dadurch wird auch der Wille aller Deutschen zum Siege sicher erfüllt werden.

Möge der Allmächtige es allen unseren Lieben im Felde und uns selber zum Weihnachtsfeste bescheren, daß der Weihnachtsengel in diesem Jahre für das neue Jahr verkündet: Ehre sei Gott in der Höhe und Friede auf Erden und den Menschen ein Wohlgefallen!

Einladung

zu der Haupt- und Kriegsversammlung des D. P.-V. am Sonnabend, den 20. Januar 1917, in Heidelberg im Bürgerausschuss-Saal.

Tagesordnung:

I. Geschlossene Versammlung nur für Mitglieder des D. P.-V.
Sonnabend, den 20. Januar, vormittags 9 Uhr.

1. Geschäfts- und Kassenbericht.
2. Antrag, die Wahlzeit der im Jahre 1916 ausscheidenden Vorstandsmitglieder bis nach Beendigung des Krieges zu verlängern. Es würden ausscheiden die Herren: Lorgus, Bißmann für Sachsen-Koburg-Gotha, Frh. von Cetto-München für Bayern, Müller-Diemitz für Provinz Sachsen, Herzogtum Anhalt und Sachsen-Altenburg, Rosenthal für Königreich Sachsen, Schander-Bromberg für Posen und Schlesien, Schönberg-Hohenheim für Königreich Württemberg und Hohenzollern, Zorn-Hofheim für Provinz Hessen-Nassau und Großherzogtum Hessen. Für den Fall der Ablehnung dieses Antrages: Neuwahl für die genannten Vorstandsmitglieder.
3. Neuwahl von drei Rechnungsprüfern. Für die vergangenen drei Jahre waren gewählt die Herren: Bißmann, Junge-Kassel und Weirup.
4. Zeit und Ort der nächsten Versammlung, bzw. Hauptversammlung des D. P.-V.
5. Antrag, den Namen „Deutscher Pomologenverein" abzuändern in: „Deutscher Obstbauverein" oder „Verein Deutscher Obstzüchter" oder „Verein der Obstzüchter Deutschlands".

II. Öffentliche Versammlung des D. P.-V. auch für Nichtmitglieder.
Sonnabend, den 20. Januar, nachmittags 2 Uhr.

6. Verordnungen der Reichs- und bundestsaatlichen Regierungen, der Provinzen, Kreise, Städte, die den Obstbau und Obsthandel während des Krieges betreffen, und ihr Einfluß auf den deutschen Obstbau und Obsthandel.
7. Die wichtigsten Aufgaben für die deutschen Obstzüchter nach dem Kriege.

Deutsche Obstbauzeitung 1916. Heft 24. 2. Dezemberheft.

Nachdruck der in der Deutschen Obstbauzeitung erschienenen Aufsätze ist nur unter vollständiger Quellenangabe: „Aus der Deutschen Obstbauzeitung, Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins in Eisenach" und unter der Bedingung gestattet, daß dem Deutschen Pomologen-Verein eine Belegnummer mit dem Abdruck zugeschickt wird.

Der Versand des 1. Heftes der D. O.-Ztg. von 1917 erfolgt am 5. Januar k. J.

Etwaige Anträge für diese Kriegs- und Hauptversammlung müssen bis zum 1. Januar bei dem Vorstande in Eisenach eingereicht werden.

Der Bürgerausschuß-Saal ist vom Stadtrat der Stadt Heidelberg durch gütige Vermittlung der Landwirtschaftskammer für das Großherzogtum Baden in Karlsruhe für die Versammlung frei gegeben worden. Wir bitten unsere Mitglieder, den Besuch der Vorstands- und Hauptversammlung bei ihrer Zeiteinteilung zu berücksichtigen und sich zu entschließen, an diesen Versammlungen, soweit es ihnen möglich ist, teilzunehmen. 8626

Reichsstellen, ihre Verordnungen, deren Ausführung, Erfolge und Mißerfolge.

Ich habe am 30. November 1916 an die Reichsstelle für Gemüse und Obst in Berlin folgendes Schreiben gerichtet:

„Ich bin laut Schreiben des Herrn Reichskanzlers vom 3. Juli d. J. zum Mitglied des Beirates der Verwaltungsabteilung der Reichsstelle für Gemüse und Obst ernannt. Ich bin trotzdem aber zu den Beschlüssen und Beratungen über die Ernte der völlig unreifen Zwetschen im Alten Lande, Beschlagnahme und Höchstpreise der Zwetschen, Beschlagnahme und Preisfestsetzung der Äpfel und anderer wichtiger Verordnungen, die von größtem Einfluß für deutsche Obstzüchter und den Obsthandel gewesen sind, nicht hinzugezogen worden.

Es sind mir Vorwürfe darüber gemacht worden, daß ich als Mitglied des Beirates der Verwaltungsabteilung der Reichsstelle für Gemüse und Obst gegen diese Verordnungen, die nicht das, was man bezwecken wollte, sondern in vielen Fällen tatsächlich das Gegenteil davon herbeigeführt haben, nicht rechtzeitig bei der Reichsstelle für Gemüse und Obst Einspruch erhoben hätte.

Ich erlaube mir, das Urteil eines unserer tüchtigsten und erfahrensten Obstzüchter über den Schaden durch das Abernten und die Beschaffenheit der viel zu früh gepflückten, unreifen Zwetschen beizugeben:

„Es kamen hier Zwetschen an, die aller Beschreibung spotteten. Früchte von 1 Gramm bis 4 Gramm unreif g r ü n, dazwischen solche halbreif von 10 bis 15 Gramm und nur einige reife von 25 bis 30 Gramm schwere Früchte. Was hierdurch an volkswirtschaftlichen Werten verschwendet wird, läßt sich leicht errechnen. Auf alle Fälle ist durch das Abpflücken der unreifen Früchte 20 Prozent weniger Ware geerntet, da eine Durchschnittsfrucht 18—25 Gramm wiegt. Durch diese unreifen Früchte kann auch nur eine schlechte Herstellung von Konserven oder Mus stattfinden, die mindestens 50—60 Prozent Zucker benötigt; das ist eine Verschwendung, die in dieser schweren Zeit haarsträubend ist.

Es fehlt hier das technische Denken im Obstbau und -Handel."

Ich bitte um eine sehr gefällige Mitteilung, ob der Beirat seit seiner Zusammenkunft am 5. September, an der ich teilnahm, nicht wieder zusammengerufen worden ist und sofern dies geschehen ist, aus welchem Grunde ich nicht hinzugezogen worden bin.

Ich erbitte diese Auskunft, weil ich sie für meine Rechtfertigung durch Veröffentlichung einer Erklärung in der Deutschen Obstbauzeitung und auch in anderen Fachschriften benötige. Sehr ergebenst gez. *Lorgus.*"

Darauf ist mir unter dem 5. Dezember die folgende Antwort erteilt worden:

„Ich bedauere lebhaft, daß Ihnen Vorwürfe gemacht sind, weil Sie nicht gegen Maßnahmen, wie die Pflaumenbeschlagnahme usw Ihren Einfluß geltend gemacht haben. Leider habe ich keine Gelegenheit gehabt, den Beirat der Reichsstelle für Gemüse und Obst zu solchen Fragen zu hören, weil die Reichsstelle für Gemüse und Obst an allen diesen Verordnungen usw. unbeteiligt gewesen und nicht gehört worden ist. Die Reichsstelle für Gemüse und Obst ist mit den getroffenen Maßnahmen auch nicht einverstanden gewesen.

Der Beirat hat zuletzt am 5. September getagt. Selbstverständlich werden Sie zu allen Sitzungen eingeladen. Der Vorsitzende, gez. *Tenge,* Geh. Ober-Regierungsrat."

Ich habe schon in dem letzten Hefte der D. O.-Z. vom 1. Dezember eine Reihe von Berichten, Beschwerden usw. über teils verfehlte, teils zu spät erlassene Verordnungen und über den Schaden veröffentlicht, der dadurch Obst- und Gemüsezüchtern und -Händlern, vor allen Dingen aber den Verbrauchern zugefügt worden ist. Es wiederholt sich immer wieder dieselbe Erscheinung: Erst läßt man die Preise steigen, bis sie die doppelte oder die noch viel größere Höhe früherer Zeiten erreicht haben, Preise, die nur reiche Leute bezahlen können, und dann setzt man Höchstpreise unter Berücksichtigung dieser schwindelhaften Preise an. So hat man es bei dem Gemüse, bei Zwetschen, Äpfeln, Zwiebeln und vielen anderen Erzeugnissen gemacht u. so scheint man es auch künftig weiter machen zu wollen. Man muß dies annehmen, wenn man hört, daß der Präsident des Kriegsernährungsamtes, Exzellenz *von Batocki,* im preußischen Abgeordnetenhaus auf die Klagen darüber, daß Gänse jetzt 100, 120, sogar schon 150 Mark kosten, erklärt hat, daß man trotzdem keine Höchstpreise anordnen will, weil damit der Anreiz zur Züchtung von Gänsen verschwinden und damit eine Fettquelle verloren gehe, die wir jetzt unbedingt gebrauchen werden. Erst wenn die Gans 300 Mark kostet, werde man eingreifen müssen! Auch der geduldigste, vertrauensvollste Staatsbürger wird hierdurch zu der Überzeugung geführt, daß die 300 Mark-Gans ein Beispiel für die Art der Ernährungspolitik der Reichsämter und Reichsstellen ist.

Was soll man dazu sagen, wenn in einer Verordnung vom 2 7. N o v e m b e r 1916 die gewerbsmäßige Herstellung von Pflaumenmus aus f r i s c h e n und aus gedörrten Zwetschen verboten wird! Wo kann es Ende November noch frische Zwetschen geben. In einer Mitteilung des Kriegsernährungsamtes wird noch im Dezember aufgefordert, der Kriegsgesellschaft für Obstkonserven und Marmeladen in Berlin Hagebutten zu liefern. Wo glaubt

man, daß man heute noch Hagebutten ernten oder lagernd finden kann? Verordnungen, die kaum, nachdem sie erlassen sind, berichtigt werden müssen, weil sie entweder dem gesunden Menschenverstande Unverständliches oder in sich Widersprüche enthielten, sind schon des öfteren vorgekommen. Es sind sogar in einem oder in mehreren Fällen im Klagewege derartige Bestimmungen als gesetzlich ungültig vom Gericht erkannt worden. Klagen über die Geschäftsführung der Sammelstellen, über ungewöhnlich hohe Abzüge und Unkosten, ungenügende und nicht rechtzeitig erfolgte Unterrichtung über diese Abzüge an die Obst- und Gemüsezüchter, die sich bei den Sammelstellen, namentlich im Osten und Westen Deutschlands, vielfach aus kleinen Landwirten und Gärtnern zusammensetzen, sind bei dem D. P.-V. schon in großer Zahl eingegangen. Den berechtigten Klagen darüber, daß die Züchter für ihr an die Sammelstellen geliefertes Obst und Gemüse oft kaum mehr als die Fracht, Fuhrkosten und Arbeitslohn erhalten haben, steht die Tatsache gegenüber, daß die Aufkäufer der Reichsstellen durch die ihnen zugebilligten 5 % der Einkaufssumme oder in anderen Stellen 1 Mk. für den angekauften Zentner Gewinne einheimsen, die in einem Tage bis in die Tausende gehen können. Man denke nur an die Lieferung der unreifen Zwetschen, die waggonweise schon im Juli und anfangs August in stürmischer Eile verschickt wurden, ferner an die beschlagnahmten Äpfel, unter denen solche waren, die nicht die Frachtkosten wert waren. Die Gutachter und Aufkäufer der Reichsstellen haben bisher anscheinend nur das Interesse, viel Ware umzusetzen, um durch hohe Provision viel Geld zu verdienen. Den leitenden Männern der Reichsstellen ist bis zum Beginn ihrer Tätigkeit und auch noch später Obst und Gemüse und der Handel mit diesem unbekannt gewesen und sie vertrauen denen, die ihnen am meisten Ware heranschaffen, ohne diese ihrem Werte und ihrer Güte nach beurteilen zu können, auch schon deshalb nicht, weil sie die Ware nur sehr selten zu sehen bekommen.

Wir haben über all diese Mißstände ein auf Tatsachen beruhendes Material, daß in der Haupt- und Kriegsversammlung des D. P.-V. am 20. Januar 1917 in Heidelberg zum Vortrag gebracht wird, um daran Entschließungen zu knüpfen, die wenigstens für die Zukunft Verbesserungen herbeiführen können.

Kürzlich schrieb mir ein Mann, der für eine der größten Reichsstellen seit ihrer Gründung an leitender Stelle tätig ist und sie zu wirklichem Erfolge geführt hat: „Die Obst- und Gemüseangelegenheiten der verschiedenen Reichsstellen machen mir keine Freude, weil systemlos von allen Seiten in das ursprünglich von der Reichsstelle für Gemüse und Obst aufgestellte Programm eingegriffen wurde. Neben der Reichsstelle sind vom Kriegsernährungsamt eine Anzahl Interessenten-Syndikate gegründet worden, die in einem mehr oder weniger losen Zusammenhang mit der Reichsstelle stehen. Höchstpreise, Beschlagnahmen usw. wurden auf Veranlassung des Kriegsministeriums oder Fabrikantensyndikaten erlassen; sie erreichen nach meinem Urteil durchaus nicht den beabsichtigten Zweck. Unter diesen Umständen kann die Reichsstelle für Gemüse und Obst nicht das leisten, was ich von ihr gehofft hatte."

Obstzüchter schrieben schon oft in ähnlichem Wortlaut: „Mir ist jetzt manchmal recht traurig zu Mut; ich kann mich nicht des Gedankens erwehren, daß die 27 — oder sind es 72 — Reichsstellen und G. m. b. H. ihre Aufgaben ähnlich verständnisvoll lösen werden wie die Reichsstelle für Gemüse und Obst. Dann gnade uns Gott!"

„W o s t e c k t d i e M a r m e l a d e ? In Verbraucherkreisen scheint vielfach die Ansicht zu herrschen, daß demnächst größere Mengen von Marmelade für den Handel freigegeben werden. Diese Annahme geht davon aus, daß im vergangenen Jahr reiche Mengen zur Verfügung standen und nirgends eine Knappheit zu spüren war, und daß infolgedessen bei der diesjährigen, in manchen Obstarten guten Ernte ebenfalls auf eine ausreichende Versorgung zu rechnen wäre. Die Verhältnisse haben sich jedoch in diesem Jahr gegenüber dem Vorjahr sehr erheblich geändert. Einmal ist die Zufuhr aus dem Ausland weiter zurückgegangen, so daß nur noch geringe Mengen ausländischen Obstes zur Einfuhr gelangten, für die Preise gezahlt werden mußten, die eine Verarbeitung zu Marmelade unrentabel machten. Vor allem aber ist unter dem zunehmenden Mangel an anderen Brotaufstrichmitteln der Bedarf an Marmelade ganz außerordentlich gestiegen, er hat sich gegenüber der Friedenszeit v e r z e h n f a c h t. Die Freigabe von Zucker zum Einmachen, die im Sommer erfolgte, hat dazu geführt, daß in den Haushaltungen Obst in einem früher nie gekannten Umfang zu Marmelade und Mus verarbeitet ist. Außerdem aber ist auch der Verbrauch von rohem Obst weit über den Umfang früherer Jahre gestiegen. Hierdurch entstand eine Preissteigerung in allen Obstarten, die es den Erzeugern weit lohnender erscheinen ließ, ihre Ernte auf den Markt zu bringen, als sie den Marmeladefabriken zu verkaufen. Diese verfügen infolgedessen nur über verhältnismäßig geringe Mengen, aus denen in erster Linie der Bedarf des Heeres gedeckt werden muß, der sich bei den beschränkten Vorräten an anderen Aufstrichmitteln erheblich höher stellt als im vergangenen Jahr. Hierdurch erklärt es sich, daß gegenwärtig Marmelade im freien Handel so gut wie überhaupt nicht vorhanden ist. Mit dem Fortschreiten der Zuckererzeugung werden die Marmeladefabriken in die Lage versetzt werden, ihre vorhandene Rohware fertigzustellen, die Erzeugung wird aber z u n ä c h s t f ü r d i e V e r s o r g u n g d e r A r m e e Verwendung finden. W a s d a r ü b e r h i n a u s v e r f ü g b a r i s t, d ü r f t e d e n K o m m u n a l v e r b ä n d e n ü b e r w i e s e n werden, die die Verteilung unter b e s o n d e r e r B e r ü c k s i c h t i g u n g d e r S c h w e r a r b e i t e r vornehmen werden. Wie weit dann noch Vorräte für den freien Handel in Frage kommen, läßt sich einstweilen noch nicht übersehen. Daß sie aber jedenfalls n i c h t g r o ß sein werden, darf als sicher gelten."

Aufsätze ähnlicher Art wie der vorstehende, sind in letzter Zeit häufig in großen Tageszeitungen veröffentlicht, so daß man daraus auf die gleiche Urquelle schließen muß; sie entsprechen nicht den Tatsachen und wirken nur irreführend. Zwetschen und Äpfel sind nicht

etwa, wie in dem obenstehenden Aufsatz behauptet wird, in ungeheuren Mengen in Haushaltungen zu Obstmus verarbeitet worden. Dies ist nur in Ausnahmefällen von Obstzüchtern geschehen, als sie ihre Obsternten wegen der Ausfuhrverbote einzelner Bundesstaaten nicht verschicken konnten und vielleicht auch aus Ärger über die sich überhastenden und sie schädigenden Verordnungen. Sonst ist in Haushaltungen in diesem Jahre viel weniger Obst verarbeitet worden als zuvor. Demgegenüber haben die Marmeladefabriken drei- und vierfache und noch mehrfache Mengen ihrer schon in den vorangegangenen Kriegsjahren sehr vergrößerten Obstmengen verarbeitet. Die einlaufenden Waggons bei manchen Marmeladefabriken sind zeitweise so zahlreich gewesen, daß die Fabriken sie nicht verarbeiten konnten.

Noch im November dieses Jahres ist veranlaßt worden, beträchtliche Mengen den Reichsstellen bzw. den Kriegsgesellschaften für die Konservenindustrie zur Verfügung zu stellen. Im Herzogtum Gotha z. B. waren es etwa 34 000 Zentner, die trotz der späten Jahreszeit zusammengebracht worden sind. Weshalb man nicht schon viel früher die Obstzüchter veranlaßt hat, ihr Obst abzuliefern, bleibt ein Rätsel wie manches andere.

Die Beurteilung der Leistungsfähigkeit der Konservenfabriken, bevor sie durch ihre großen Gewinne und durch die Ansprüche, die an sie gestellt wurden, ihre jetzige vergrößerte Ausdehnung erreicht haben, ist eine der wichtigsten Grundlagen für alle Maßnahmen während des Krieges zur Sicherung der Obstverarbeitung zu Dauererzeugnissen. Die Konservenindustrie hat für das Halbjahr vom 1. Oktober 1915 bis zum 31. März 1916 840 000 Doppelzentner Obstmus und ähnliche Dauererzeugnisse hergestellt, das würde für ein Jahr die doppelte Menge: 1 680 000 Doppelzentner ergeben. Viele Fabriken sind aber wesentlich vergrößert und man darf annehmen, daß die Industrie zur Zeit des Beginns der diesjährigen Fabrikation imstande war 4 000 000 Zentner = 2 000 000 Doppelzentner als Höchstleistung herzustellen. Hierfür ist etwa auch die gleiche Menge, also auch 2 000 000 Doppelzentner Obst notwendig und diese entsprechen etwa nur einem Drittel des jährlichen Gesamtverbrauches des deutschen Volkes.

Es ist berechnet worden, daß die Herstellung der von der Konservenindustrie im letzten Friedensjahre hergestellten Gesamtmenge von Obstfruchtmus etwa so viel ausmachte, daß davon auf den Kopf der Bevölkerung etwa 25 Gramm entfiel. Es ist anzunehmen, daß während des Krieges jedermann etwa 18 Pfund Obstmus jährlich verzehrt, das würde jährlich etwa 1 000 000 000 Pfund für 65 000 000 Einwohner Deutschlands ausmachen.

Die Industrie stellte im Halbjahre 1914 840 000 Doppelzentner her, macht für das ganze Jahr 1 680 000 Doppelzentner. Das ist nur ein Drittel von dem, was das deutsche Volk an Obstmus verzehrt. In Haushaltungen wurden nach gleicher Rechnung, also bis zum Kriege, nach dieser Berechnung zweimal so viel angefertigt, als in Fabriken. Es ist dabei die Menge des frisch verzehrten Obstes nicht berücksichtigt.

Man muß hieraus doch den Schluß ziehen, daß neben Fabriken auch Haushaltungen ein Recht darauf haben, Obst kaufen zu können, um es zu Fruchtmus verarbeiten zu dürfen. Es ist oft genug bewiesen, und der Beweis wiederholt sich fortwährend, daß das von Hausfrauen hergestellte Fruchtmus zum mindesten der Fabrikware gleichwertig ist, in sehr vielen Fällen dieses aber übertrifft, billiger, wohlschmeckender und reiner ist. Dies sollten doch alle, die bisher nur für die Konservenindustrie — die dadurch Riesensummen verdient hat — besorgt waren und gesorgt haben, in Zukunft bedenken, und zwar umsomehr als wie es genugsam bekannt ist, daß es seit langer Zeit an Butter, Schmalz, Margarine und allen zur menschlichen Nahrung geeigneten Fetten fehlt. 8700

Das neue Hilfsdienstpflichtgesetz. Der Vorstand des D. P.-V. hat sich unmittelbar nachdem das Hilfsdienstpflichtgesetz durch die Fassung in dem Ausschuß des Reichstages festgesetzt worden ist und sich seine Ausführung übersehen ließ, an einflußreiche, dem D .P.-V. befreundete Reichstagsmitglieder mit der Bitte gewendet, dafür eintreten zu wollen, daß der Obst- und Gemüsebau, der Baumschulbetrieb und der Samenbau bei der Erhaltung der alten noch vorhandenen und bei der Zuerteilung neuer Arbeitskräfte in gleicher Weise wie die Landwirtschaft behandelt werden möge. Es ist uns darauf die Antwort erteilt worden, daß der Bitte entsprochen würde, daß man aber wahrscheinlich nicht damit rechnen dürfte, daß der gesamten Gärtnerei, im besonderen der sogenannten Luxusgärtnerei dieser Vorzug eingeräumt werden könnte. — Unmittelbar nachdem das Gesetz vom Reichs- und Bundestage angenommen war, hat der Vorstand des D. P.-V. an das neue Reichskriegsamt und dessen Präsidenten, Exzellenz General *Gröner*, einen Antrag im gleichen Sinne gerichtet, der gleichzeitig durch einflußreiche Reichstagsabgeordnete unterstützt und durch sie dem Herrn Präsidenten des Kriegsamtes überreicht worden ist. Wir dürfen deshalb die Hoffnung haben, daß dem Antrage in vollem Sinne entsprochen und daß die Arbeiterverhältnisse im Obst-, Gemüse-, Baumschul- und Samenbau und auch in anderen Zweigen der Gärtnerei sich unter Umständen durch das neue Hilfsdienstpflichtgesetz günstiger gestalten werden, als vor diesem. 8702

Bezug künstlichen Düngers. Wir haben vor längerer Zeit an alle Verkaufssyndikate und Verkaufsvereinigungen von künstlichem Dünger Anträge gestellt, dem D. P.-V. für Düngung der Obstanlagen seiner Mitglieder Kali, Stickstoff, Superphosphat und Thomasmehl zu überlassen. Es ist nur vom Kalisyndikat in Berlin die Zusicherung gegeben worden, für die Obstanlagen der Mitglieder des D. P.-V. Kali abzugeben. Alle anderen vorgenannten Bezugs- und Verkaufsvereinigungen haben unter Hinweis auf den Krieg und den Gebrauch ihrer Fabrikate für Heereszwecke Absagen erteilt. Der D. P.-V. ist bereit, Bestellungen auf waggonweisen Bezug von Kalisalzen zu ermäßigten Preisen zu vermitteln; Bestellungen müssen bis Ende Januar erfolgen. 8686

Kupfervitriol. Der Vorstand des Württembergischen Obstbauvereins in Stuttgart will im Verein mit dem D. P.-V. beantragen, daß deutschen Obstzüchtern für die während des Krieges doppelt nötige Bekämpfung des Schorfes an Obstbäumen und Früchten das notwendige Kupfervitriol in genügender Menge freigegeben wird. Wir sind diesem Antrage gern beigetreten. Der Württembergische Obstbauverein wird in der Januar-Nummer seiner Vereinsschrift einen Aufruf zur Anmeldung von benötigtem Kupfervitriol erlassen und mit dem D. P.-V. dann die nötigen Schritte zur Freigabe tun. Ob und wie weit diesem Antrage mit Rücksicht auf die Heeresinteressen von den zuständigen Behörden stattgegeben werden kann, steht nach den Erfahrungen, die der D. P.-V. mit wiederholten gleichen Anträgen gemacht hat, allerdings dahin. Wir werden aber im Verein mit dem Obstbauverein alles aufbieten, um Kupfervitriol frei zu bekommen. 8703

Weihnachtsgruß und Weihnachtsgaben an die Mitglieder des D. P.-V. im Felde. Wir haben dank der freundlichen Gaben, die uns von sehr vielen Mitgliedern hierfür zur Verfügung gestellt worden sind, auch in diesem Jahre unseren Mitgliedern im Felde viele Hunderte von Weihnachtspaketen schicken können. Wir hatten zuvor an alle Mitglieder, deren Adressen uns bekannt waren und infolge unserer wiederholten Aufforderungen in der Deutschen Obstbauzeitung von ihren Angehörigen noch bis zu den letzten Tagen uns bekannt gegeben wurden, die Anfrage gerichtet, ob und welche besonderen Wünsche sie für Weihnachten hätten, weil Fleischwaren, wollene und manche andere sonst für Weihnachten erwünschte Gegenstände zurzeit nicht zu erhalten sind. Es ist uns zu unserer großen Freude möglich gewesen, alle Wünsche, die zahlreich aber immer in sehr bescheidener Weise gestellt worden sind, zu erfüllen.

In allen Weihnachtspaketen waren außer den gewünschten und anderen nützlichen Gegenständen wohlschmeckendes, haltbares, reines, von der Fabrik von *Mors & Co.* in Allendorf a. d. W. hergestelltes Fruchtmus verschiedener Art, frische Äpfel und ein kleiner Tannenbaum mit Lichtern enthalten, von denen wir hoffen dürfen, daß sie die Empfänger erfreuen werden, wie dies auch nach der sehr großen Zahl Dankschreiben nach Weihnachten 1914 und 1915 der Fall gewesen ist. 8704

Kriegsarbeit des D. P.-V. Wir bitten unsere Mitglieder zur Fortsetzung der Arbeit für die Herstellung von reinen, haltbaren, wohlschmeckenden Obstdauererzeugnissen in der Fabrik von *Mors & Co.* in Allendorf a. d. W. um ihre weitere Unterstützung. Wir sind zu unserer Freude auch in diesem Jahre im Stande gewesen, im Oktober, November und Dezember größere Mengen von Obstdauererzeugnissen an Feldlazarette und andere Lazarette zu schicken. Die Kriegsarbeit des D. P.-V. wird noch längere Zeit und so lange wie die hierfür nötigen Mittel an Geld und Früchten reichen, fortgesetzt. 8705

149 neue Mitglieder sind seit der Veröffentlichung des letzten Nachtrages dem D. P.-V. beigetreten. Es vergeht fast kein Tag, an dem nicht trotz des Krieges neue Mitglieder angemeldet werden. Wir bitten alle Mitglieder, in ihren Kreisen neue Mitglieder zu werben. 8706

Pflanzt Kriegsobstbäume! Wer hätte bis zum Kriege jemals geglaubt, daß die Nachfrage nach deutschem Obst so groß wie in diesem Jahre sein würde. Wenn die diesjährige, durchschnittlich reiche Obsternte doppelt und noch viel größer gewesen wäre, so würden Nachfrage und Preise darum nicht geringer gewesen sein. Es unterliegt keinem Zweifel, daß auch nach dem Kriege Obst in weit größerem Maße gegessen und auch zu Obstdauererzeugnissen verarbeitet werden wird und daß die Reichs- und Bundesstaatlichen Regierungen durch entsprechende Maßnahmen und die Obstesser aus Patriotismus und auch, weil deutsches Obst schöner und auch bei angemessenen Preisen billiger sein wird, als ausländisches, das erstere dem letzteren vorziehen werden. Dadurch ist die auch Einträglichkeit des Obstbaues, die bis vor dem Kriege von manchem angezweifelt wurde, für die Zukunft verbürgt. Landwirte und Gartenbesitzer können deshalb im eigensten, aber auch im vaterländischen Interesse nichts besseres tun, als jetzt Obstbäume und Beerensträucher zu pflanzen. Wir fordern unsere Mitglieder auf und bitten sie hierin mit gutem Beispiel voranzugehen und ihren Einfluß überall dahin auszuüben, daß auch andere ihrem Beispiel zahlreich folgen. 8540

Führer durch den deutschen Obstbau mit 24 Wegekarten und einer Gesamtkarte nach amtlichen Auskünften bearbeitet und herausgegeben vom Deutschen Pomologen-Verein in Eisenach ist vom Geschäftsamt des D. P.-V. gegen Einsendung von 0.90 Mk. einschließlich Porto zu beziehen. 8707

Der Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins: Lorgus.

Signe Tillisch.

Einer meiner Nachbarn in Eisenach, Herr *Fr. Haarstick*, Mitgl. des D. P.-V., hat in seinem herrlich gelegenen und zu jeder Zeit ausgezeichnet gehaltenen Garten eine Menge gut gepflegter jüngerer und älterer Obstbäume, die verhältnismäßig gut tragen. Ich habe bei Herrn *Haarstick* schon Früchte mannigfaltiger Sorten in größter Vollkommenheit gesehen, aber noch niemals schönere Früchte, als die, die mir Herr *Haarstick* Anfang November von der Apfelsorte *Signe Tillisch* zuschickte. Die Äpfel hatten 33 Zentimeter im Umfang in Höhe und Breite; sie glichen in ihrem Äußeren fast ausnahmsweise schönen weißen *Winterkalvill* und waren von einem so kostbaren Wohlgeschmack, daß sie darin jene

und auch keine anderen Sorten zu übertreffen vermögen. *Signe Tillisch* hat sehr zartes, weiches Fleisch, so daß ihn auch Leute mit schlechten Zähnen gut essen können. Zu seinen Fehlern gehört leider, daß er fast alljährlich vom Meltau befallen wird. *Signe Tillisch* ist in der D. O.-Z., Jahrgang 1906, Heft 10, Seite 161, Heft 13, Seite 210 und Jahrgang 1910, Heft 26, Seite 345, Heft 28, Seite 373, Heft 29, Seite 381 beschrieben und abgebildet. *Lorgus.*

Vorbereitungen für den zukünftigen Mobilmachungsplan der deutschen Kriegs-Obstverwertung.

Wenn der Krieg vorüber sein wird, werden nach und nach viele der land- und volkswirtschaftlichen Leistungen unserer Besatzungstruppen in Feindesland im Zusammenhang dargestellt und gewürdigt werden müssen. In diesen Monographien der Arbeiten unserer Etappenintendanturen, Gouvernements und Truppenteilen wird auch die Obstverwertung eine wichtige Stelle einnehmen.

Was wir an unserem Obst haben, hat der Krieg weiten Kreisen in einer Sprache gelehrt, die an Eindringlichkeit nichts zu wünschen übrig läßt. Obstmus für Fett! Das ist die kürzeste Formel, in der die Wichtigkeit des Obstes für unsere Kriegswirtschaft erschöpfend ausgedrückt werden kann. Die früher vielfach schiefen Urteile über die Bedeutung unseres Obstbaues im Rahmen unseres Gesamtwirtschaftslebens werden nunmehr der Vergangenheit angehören. Der deutsche Obstbau und was mit ihm zusammenhängt hat seinen großen Befähigungsnachweis erbracht. Er muß nun auch den ihm zukommenden Platz an der Sonne erhalten.

Die zusammenfassenden auf amtlichen Unterlagen fußenden Berichte über Obstverwertung in Feindesland und Kriegsobstverwertung daheim werden aber nicht nur von dem Umfang der geleisteten Arbeit ein klares Bild geben, sondern sie werden auch zur Kritik herausfordern und mit dieser die Grundlage bilden zu einem alle Erfahrungen verwertenden zukünftigen Mobilmachungsplan für die gesamte Kriegs-Obstverwertungsindustrie. Kein Verständiger will die Wiederholung einer derartigen Zersplitterung der Kräfte, wie wir sie gerade in der Obstverwertung erlebt haben. Unorganisierte Dezentralisation ist Vergeudung von Kraft und Stoff, der in Zukunft rechtzeitig vorgebeugt werden wird.

Was können wir, was kann der einzelne von uns heute schon dazu beitragen?

Vorerst Material sammeln. Keine „Kriegssitzungen" veranstalten, die ohne Beteiligung der feldgrauen Fachleute ja doch zu nichts führen. Auch keine Grundsätze und Richtlinien aufstellen, und was dergleichen Heimatsbeschäftigung mehr ist. Sondern zunächst alles das zusammentragen, was erlebt und veröffentlicht, was gezeichnet und photographiert ist, über alles, was die Obstverwertung im Kriege betrifft.

Der Deutsche Pomologenverein ist für uns Fachleute die gegebene Stelle. Ihm sollten alle bisher erschienenen Veröffentlichungen darüber — es ist schon eine stattliche Reihe — zugestellt werden. Ihm sollten alle, die in der Kriegsobstverwertung so oder so gearbeitet haben, mitteilen, was sie wissen. Dieses Archiv vervollständigen zu helfen, sollte Ehrenpflicht jedes Fachmannes sein, der etwas zur Sache zu sagen oder abzugeben hat. Private Kriegserinnerungssammlungen, die es übergenug gibt und die immer umfangreicher werden, dürfen dem großen Sammelwerk nichts entziehen.

Was mit dem Material geschehen soll, wer u. wie es verarbeitet werden wird, ist eine Frage, deren Beantwortung der Zukunft überlassen bleiben kann. *Walter Dänhardt, z. Z. Brüssel.*

Der erste Obstverwertungsversuch im besetzten Ostgebiet.

Von dem Pressedelegierten für das Gouvernement der Stadt Brüssel und die Provinz Brabant, Major Freiherr *von Solemacher*, wird uns der nachstehende Aufsatz mit Abbildungen zur Verfügung gestellt.

Der erste Versuch, im besetzten Rußland Obst für Heereszwecke zu Dauerware zu verarbeiten, wurde im Herbst 1915 in Wilkowischki gemacht. Auf dem Majorats-Wirtschaftshofe wurde auf Veranlassung des Hauptmanns Grafen *Baudissem*, des Vorsitzenden des Wirtschaftsausschusses, eine Obstverwertungsanstalt geschaffen. Fräulein *Biensfeldt* aus Königsberg hat sie eingerichtet und ehrenamtlich geleitet.



Abb. 1. Muskochen in der Feldküche.



Abb. 2. Vorbereitungen zum Dörren.

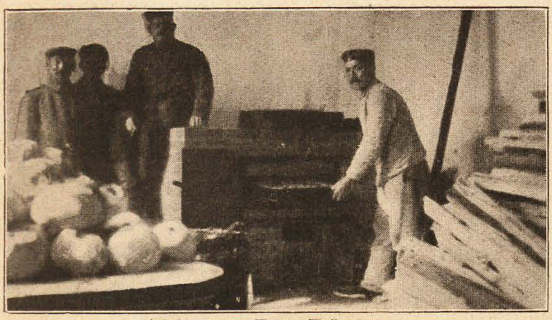


Abb. 3. Der Dörroten.

Das Kennzeichen dieser wie aller Einrichtungen ähnlicher Art aus der ersten Zeit des Bewegungskrieges ist, wie es in der Natur der Sache liegt, größte Einfachheit. Mit den einfachsten Mitteln mußte die bestmögliche Leistung erzielt werden. Je länger der Krieg dauert, um so mehr geht die „häusliche“ Obstverwertung in die fabrikmäßige über. Der

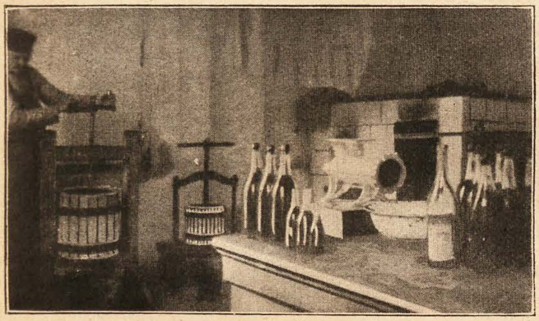


Abb. 5. Die Saftküche.

Kleinbetrieb wird von dem vielfach von Fachleuten geleiteten Großbetrieb abgelöst.

So auch in Wilkowischki.

Zwei große, helle, luftige Räume ohne Türen und Fenster wurden mit Hilfe der Handwerker aus der Landsturmbesatzung des

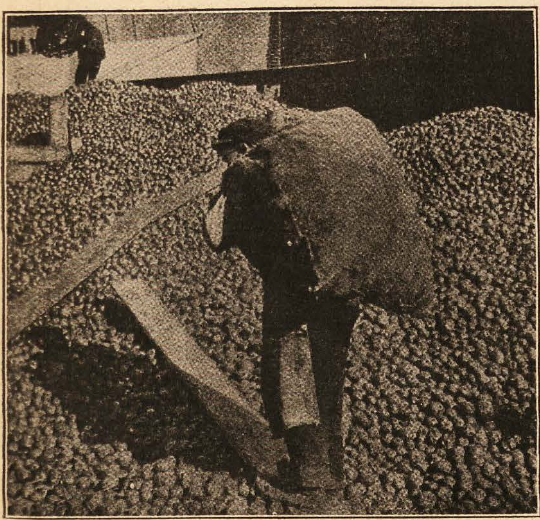


Abb. 7. Ungeheure Mengen Äpfel.

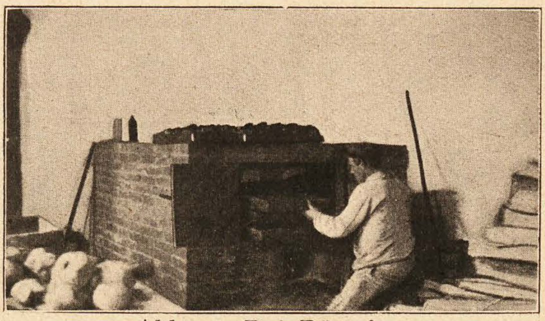


Abb. 4. Der Dörrofen.

Wirtschaftshofes in Stand gesetzt. Der Obstgarten des Hauses lieferte das erste Obst. Bald kamen größere Mengen aus den Gät en, die der Wirtschaftsausschuß bewirtschaften läßt. Arbeitskräfte wurden den Erntekolonnen entnommen. Auch Instfrauen halfen.



Abb. 6 Die ersten Erzeugnisse.

Erst sollte nur auf selbstangefertigten Weidenhorden gedörrt werden. Die Schwierigkeiten dieser Verwertungsart bei dürftigen Hilfsmitteln stellten sich bald ein. Der Gutsbackofen konnte die Arbeit nicht bewältigen. Das Trocknen von Obst erfordert eben zu viel Zeit. Es mußte noch ein anderer Weg gefunden werden.

Man versuchte nun noch die Musbereitung. Eine „Gulaschkanone“ mit 250 Litern Inhalt diente als Kessel. Das gemischte Obst wurde ungeschält durch eine Fleischmaschine getrieben. 120 bis 180 Liter Fruchtmasse mit $1/3$ bis $1/5$ Zuckerzusatz

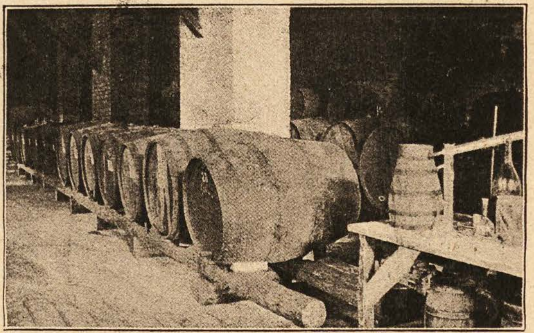


Abb. 8. Im Obstweinkeller.



Abb. 9. Eingang zur Fabrikanlage.

kamen in die Feldküche. Ein feldgrauer Obstverwertungspraktiker mit einer zwei Meter langen Rührlatte übernahm das Rühren. In fünf bis acht Stunden war das Mus fertig, von dem täglich zwei Zentner eingekocht wurden. Aber nun fehlte es an Gefäßen. Die paar Margarine- und Marmeladeeimer, die aufgetrieben wurden, waren bald gefüllt. Die Musbereitung mußte deshalb eingestellt werden.

Deshalb zurück zum Dörren. Es wurden ein zweimal 1,80 Meter großer Dörrherd gebaut und neue Horden gezimmert. Nach drei Tagen hatte der Ofen eine solche gleichmäßige Hitze erlangt, daß Nachtschicht ein-



Abb. 11. Das Auslesen der Früchte.



Abb. 12. Gefüllte Fässer mit halbfertiger Marmelade (Pülpe).

gerichtet werden konnte. Vier Landstürmer lösten sich alle sechs Stunden in der Bedienung des Dörrherdes ab. Fünf Mann bereiteten das Obst vor, schälten und teilten die Früchte. Täglich wurden sechs bis zehn Zentner frisches Obst getrocknet, die 40 bis 60 Pfund Dörrobst ergaben.

Da täglich 30 bis 40 Zentner Obst verarbeitet werden sollten, war aber auch das Dörren nicht das richtige Verfahren.



Abb. 10. Eine Sammelstelle, von der das Obst zur Verwertungsanstalt geführt wird.


Abb. 13. Güterzüge auf dem eigenen Fabrikgleis.

Nun wurde es mit der Saftbereitung versucht.

In der russischen Umgebung war nun aber keine Saftpresse aufzutreiben. Auch aus Ostpreußen war keine zu beschaffen. Also Selbsthilfe. Ein feldgrauer Monteur aus dem Rheinlande baute an Hand eines Kataloges in der Maschinenwerkstätte des Wirtschaftsausschusses eine brauchbare Presse. Später stellte die ostpreußische Landwirtschaftskammer eine solche zur Verfügung.

Das Fallobst wurde von Stiel und Kelch befreit, gewaschen, 12 bis 24 Stunden gewässert und dann mit einem Stoßeisen zerkleinert. Die zerstampfte Masse, in die mit Filtriertuch ausgelegten Pressen gebracht, ergab in zwei Stunden ungefähr 30 bis 40 Liter Saft. Nach nochmaligem Filtrieren und starkem Einkochen mit Zuckerzusatz wurde der Saft in Flaschen gefüllt, die sich in der Gutsbrennerei vorfanden. Korke gab's im Orte zu kaufen. An Stelle des Flaschenlackes wurde Kolophonium verwandt, von dem die Zivilverwaltung gerade eine größere Menge beschlagnahmt hatte. Allein ist es aber zu spröde. Fett gab es nicht. Doch fand sich Paraffin und Wachs in dem einstigen physikalischen Kabinett, und so ging es. Dann ging der Zucker aus. Das Sanitätsdepot lieferte Saccharin als Ersatz. Nun konnten endlich täglich 80 bis 100 Liter Saft ohne weitere Schwierigkeiten gepresst und eingekocht werden.

Am schnellsten wurde aber das geringe Obst durch Herstellung des halbfertigen Zwischenerzeugnisses Pulp konserviert. Die Früchte wurden gewaschen, zerkleinert, kurze Zeit gekocht, mit benzoesaurem Natron vermischt und in Tonnen gefüllt, die zur weiteren Verarbeitung der Marmeladefabrik in Königsberg zugeführt wurden. Hierdurch wurde das geringste Fallobst mit 4.50 Mk. der Zentner abzüglich aller Unkosten verwertet.

Das gute Tafelobst wurde den Lazaretten geliefert.

In fünf Wochen sind etwa 400 Zentner Obst verarbeitet worden. Davon wurden zu einem ganz niedrigen Preis, der nur die Unkosten deckt, verkauft: 25 Zentner Mus, 9 Zentner Dörrobst und gegen 1000 Flaschen Saft. Dazu kommen die an die Lazarette als Liebesgabe abgegebenen Erzeugnisse.

* * *

Der vorstehende Bericht, der sich auf schriftliche Angaben der leitenden Dame stützt, bringt nichts wesentlich Neues. Er zeigt aber in voller Klarheit die Schwierigkeiten, mit denen eine 50 Kilometer hinter der Schlachtfront aus dem Boden gestampfte Obstverwertungsanlage einfachster Art zu kämpfen hat, offenbart die gemachten Fehler, lehrt, woran es am notwendigsten gefehlt hat und läßt damit erkennen, welche Vorbereitungen für die Zukunft getroffen werden müssen, um auch auf diesem Gebiete gerüstet zu sein.

8583 *W. D.*

Frischobst oder Marmelade?

Von *Marg. Ehrlich* in *Berlin.*

In der allgemeinen Versammlung von Obstgroßhändlern am 25. Oktober zu Berlin hat laut Bericht der D. O.-Z. der Vertreter der „Kriegsgesellschaft für Konserven und Marmelade“, *Dr. Lehmann*, erklärt, die „Beschlagnahme von Most- und Marmeladeäpfeln

sei nur erfolgt, um den Konservenfabriken zu ermöglichen, für Heer und Bevölkerung genügende Mengen von Obstmus herzustellen. Der Verbrauch von Frischobst sei im Vergleich dazu unwirtschaftlich, in vielen Fällen eine Verschwendung; die Bevölkerung müsse unter den jetzigen Verhältnissen auf frische Äpfel Verzicht leisten."

Gegen diese Behauptungen wurde aus der Versammlung anscheinend keinerlei Widerspruch erhoben, was wohl beweist, daß niemand anwesend war, der dazu genügende Aufklärung über die gesundheitlichen und Ernährungsvorteile des Frischobstgenusses besaß, ganz abgesehen davon, daß, was Herrn *Dr. Lehmann* jede Hausfrau sagen kann, Konserven und Marmeladen durch Verkochen des Saftes und den kostspieligen Zuckerzusatz immer viel teurer werden, als Frischobst. Dazu kommen noch Arbeitslöhne, alle sonstigen Unkosten und der Gewinnaufschlag, während die Hausfrau nur ihre baren Auslagen für Material und teilweise Feuerung zu berechnen braucht.

Schwerer aber wiegen noch die Unterschiede in der Beschaffenheit von Frischobst und Marmelade. Das erstere, reich an natürlichem, erfrischendem Saft, dessen Nährsalze und Vitamine das Blut bereichern und die Lebensenergie erhöhen, mit der ebenso heilsamen, die Zähne aufs günstigste beeinflussenden Notwendigkeit guten Kauens, außerdem dem Körper mit dem natürlichen Fruchtzucker einen dem Kunstzucker an Nährwert und Ausnutzbarkeit überlegenen Nahrungsstoff bietend; die letztere durch das lange Kochen des Obstes, in Verbindung mit Kunstzucker, fast aller Nährsalze und Vitamine beraubt; infolge des übermäßigen Zuckergehaltes die Beschaffenheit des Blutes verschlechternd, weil Zucker ihm Sauerstoff entzieht, dagegen im Magen bei zu reichlichem Genuß überschüssige Säure hervorbringt, welche Verdauungsstörungen und Appetitlosigkeit verursachen, und ferner bei vielen zu Pickeln und Hautausschlägen Anlaß gibt.

Dies alles sollte jeder berücksichtigen, bevor er sich an der leider weit verbreiteten, aber wenig begründeten Überschätzung der Marmelade beteiligt. Und wie er ihre größere Wirtschaftlichkeit bei dem ungeheuren Zuckerverbrauch, den sie erfordert, behaupten kann, ist noch unerklärlicher. Viel besser dient der Zucker der Volksernährung, wenn er in der häuslichen Küche zum mäßigen Süßen der Speisen verwendet wird. Da zerstört er wenigstens nicht, wie beim Obsteinkochen, unschätzbare Nährwerte und fördert nicht den übermäßigen, schädlichen Zuckergenuß.

Nur in einem Punkte hat Herr *Dr. Lehmann* Recht, wenn er von Obstverschwendung spricht: Eine solche liegt nämlich immer dann vor, wenn Obst ohne eigentliches Nahrungsbedürfnis, entweder als Nachtisch auf vollgegessenen Magen, oder als bloße Nascherei zwischen den Mahlzeiten verzehrt wird. Marmelade entzieht sich allerdings einer derartigen Verschwendung, die man aber verhindern könnte, ohne dem Volke das Frischobst rundweg zu rauben. Möge die Regierung dafür sorgen, daß überall in Schule und Haus Aufklärung über den rationellsten Obstverbrauch verbreitet und vor der erwähnten Verschwendung in vaterländischem Interesse gewarnt werde. Merkblätter hierüber wären ebenso verdienstlich wie hundert andere schon erschienene Kriegsflugblätter. Nötigenfalls könnten auch Äpfel zu billigen Preisen rationiert werden; dann kämen wenigstens auch die Armen zu ihrem Anteil, während der von der Regierung verlangte Verzicht jetzt nur sie allein trifft.

Die Vegetarier, denen Obst eines der wichtigsten Lebensbedürfnisse ist, verschwenden kein Obst. Ihnen ist es nur ein notwendiger Bestandteil der Mahlzeiten und erspart dafür andere Lebensmittel. Ein frischer Apfel zu trockenem Brot erspart ihnen z. B. beim Frühstück Aufstrich und nicht selten auch Getränk, dank der durstlöschenden Eigenschaft des Frischobstes, die gegenüber der Durst hervorrufenden Wirkung zu süßer Marmelade nicht unerwähnt bleiben soll.

Die Annahme von der größeren Wirtschaftlichkeit sowie dem höheren Nährwert der Marmelade im Vergleich zu frischem Obst erweist sich also als ein Fehlschluß, der im Interesse von Volksgesundheit und -ernährung in hohem Grade bedauerlich genannt werden muß.

Anmerkung der Redaktion. Die Verfasserin des vorstehenden Aufsatzes ist nicht darüber unterrichtet gewesen, daß den Ausführungen des Herrn *Dr. Lehmann*, Vorsitzender der Kriegsgesellschaft für Konserven und Marmeladen in Berlin, in der Versammlung sofort unter der gleichen Begründung, wie in dem vorstehenden Aufsatz, widersprochen worden ist. Der in jener Versammlung anwesende 1. Vorsitzende des Deutschen Pomologenvereins, *Lorgus*, hat sofort entschiedenen Einspruch erhoben. Er hat besonders darauf hingewiesen, daß in der heutigen Zeit auch der Genuß von frischem Obst durchaus kein Luxus sei, sondern dies bei dem Mangel an Butter, Schmalz und Margarine und anderen Fettstoffen für alle Klassen der Bevölkerung berechtigt und diese dazu gezwungen wären, für sich und im besonderen für ihre Kinder frische Äpfel, unter Umständen auch andere Früchte, zum Brot zu genießen. Er hat zugestanden, daß nur das Naschen von Obst zu verurteilen sei. 8658

Obsternte und Obsthandel.

Verteuert die Reichsstelle für Gemüse und Obst das Gemüse und Obst? In den vom Kriegsernährungsamt herausgegebenen Mitteilungen wird diese Frage verneint. Als Hauptzweck der Reichsstelle für Gemüse und Obst wird bezeichnet, daß vor allen Dingen die Erzeugung, die Verwertung und die Haltbarmachung von Gemüse und Obst zu fördern ist. Wenn die Reichsstelle dabei gleichzeitig ein Sinken der Preise herbeiführen könne, so sei dies selbstverständlich dringend erwünscht, aber doch erst in zweiter Linie wichtig. Außerdem habe diese Reichsstelle als ihr Hauptziel von Anfang an erstrebt, möglichst viel Gemüse auf den Markt zu bringen, weil durch eine reichliche Zufuhr zu den Märkten unter nor-

malen Verhältnissen eine Abwärtsbewegung der Preise erreicht würde. Gegenüber diesen Sätzen stellen wir aus unseren Erfahrungen folgendes fest: Die Reichsstelle für Gemüse und Obst hat verteuernd gewirkt. Uns sind Fälle bekannt geworden, in denen die Reichsstelle ganz außerordentlich hohe Verdienste für sich oder ihre Vermittler in Anspruch genommen hat. So war während der Zeit der Pflaumenernte in Tetschen eine Übernahmestelle für Obst eingerichtet, an die die aus Böhmen auszuführenden Pflaumen zum Preise von 23.80 für 100 Kilo frei Tetschen abzuliefern waren. Abgegeben wurden sie von dieser Übernahmestelle aber zu dem Preise von 30.25 und später sogar zu dem Preise von 32 Mark. Es ist sogar vorgekommen, daß eine Firma in Dresden einen von ihr in Böhmen verladenen eigenen Waggon, den sie der Abnahmestelle in Tetschen überlassen mußte, mit 800 Mark Mehrpreis zurückerhielt. Die Öffentlichkeit hat ein großes Interesse daran, zu erfahren, wodurch diese Preisunterschiede bedingt sind und wer den ungeheueren Verdienst einsteckt. Ähnlich ist es mit Äpfeln. Uns ist von durchaus zuverlässiger Seite versichert worden, daß wir Anfang November große Mengen bester Äpfel aus der Schweiz zum Preise von 30 Franken für den Doppelzentner hätten beziehen können. Die alten Händlerfirmen, die seit langen Jahren mit der Schweiz in Geschäftsverbindung stehen, haben nach den bei den Pflaumen gemachten Erfahrungen sich nicht an die Aufgabe herangewagt, Äpfel einzuführen, und so sind große Mengen wertvollen Obstes den deutschen Verbrauchern verloren gegangen. Die Äpfel aber, die doch noch aus der Schweiz eingeführt worden sind, kosten auf dem deutschen Markt 28 Mark bis 30 Mark für den Zentner. Auch hier liegt eine so unerklärliche Steigerung der Preise vor, daß uns die Tätigkeit der Reichsstelle zunächst beinahe verhängnisvoll erscheint. Als besonderen Verdienst rechnet sich die Reichsstelle für Gemüse und Obst die in den Städten eingerichteten Großmärkte an. Für Leipzig können wir nicht anerkennen, daß diese Einrichtung besonders segensreich gewirkt habe. Im Gegenteil hat durch den Großmarkt eine Verärgerung der hiesigen Händler stattgefunden, denen die Ausnutzung ihrer alten Geschäftsverbindungen erschwert worden ist und denen ihre Waren verteuert worden sind. Die von der Reichsstelle überwiesenen Zufuhren reichen unseres Erachtens nicht im entferntesten an die heran, die sonst der freie Handel auf den Leipziger Markt gebracht hätte. Wir haben es ja an unserem eigenen Gemüse- und Obstverkauf feststellen müssen, wie hemmend die Beschlagnahmen gewirkt haben. Während wir Wert darauf legten, in unseren Verkaufsstellen billige Gemüse, wie Kohlrüben, Möhren, Karotten, Zwiebeln, Weißkohl usw. zu bieten, haben wir davon auf dem hiesigen Großmarkt bisher nur sehr wenig vorgefunden. Wäre derselbe von der Reichsstelle für Obst und Gemüse entsprechend unterstützt worden, so hätte es leicht sein müssen, dem Leipziger Markt genügend Weißkohl, Möhren, Karotten, Zwiebeln usw. zuzuführen. Wir verstehen daher nicht, wie die Reichsstelle für sich in Anspruch nehmen kann, daß sie durch ihre Organisation den Markt reichlich auch mit solchen Waren beschickt habe, die sonst wohl nie auf die Märkte gekommen wären. Mit Interesse erwarten wir die Aufklärung, wo die an den Verkäufen erzielten Überschüsse und Zwischengewinne bleiben. (Mitgeteilt vom Kriegsausschuß für Konsumenteninteressen, Leipzig.) 8669

Gesetzliche Bestimmungen.

Bekanntmachung.

§ 1. Die gewerbsmäßige Herstellung von Pflaumenmus aus **frischen** und aus gedörrten Pflaumen wird verboten.

§ 2. Diese Bestimmung tritt mit dem Tage ihrer Verkündung in Kraft.

Berlin, den **27. November** 1916.
Reichsstelle für Gemüse und Obst,
Verwaltungsabteilung. *Tenge.*

Die Gemüsekonserven - Kriegsgesellschaft m. b. H. in Braunschweig, mit deren Erlaubnis allein Gemüsekonserven abgesetzt werden dürfen, teilt amtlich mit, daß der Absatz von Gemüsekonserven bis auf weiteres (wahrscheinlich bis Mitte Januar) verboten ist. Alle gegenteiligen Mitteilungen sind irrig. Wer Gemüsekonserven trotz des Absatzverbots verkauft, macht sich strafbar. Die Gesellschaft ist gehalten, jeden Fall der Übertretung, der ihr bekannt wird, zu verfolgen.

Einfuhrverbote. Eine Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 24. November 1916 lautet: Auf Grund der Verordnung über das Verbot der Einfuhr entbehrlicher Gegenstände vom 25. Februar 1916 (Reichs-Gesetzbl. S. 111) verbiete ich bis auf weiteres die Einfuhr über die Grenzen des Deutschen Reichs für folgende Gegenstände: Branntwein aus Obst, Beeren oder Rückständen davon, aus Wein, Weinhefe, Most, Wurzeln oder Rückständen davon, ferner Arrak und Rum, in Fässern oder Kesselwagen, der Zolltarifnummer 178. 8688

Mitteilungen.

Die gärtnerische Versuchsanstalt f. d. Rheinprovinz in Bonn. Die Landwirtschaftskammer hat die Errichtung der von dem Gärtnereiausschuß vorgeschlagenen Gärtnerischen Versuchsanstalt genehmigt. Der Beschluß lautet nach dem uns vorliegenden Protokoll wörtlich: „Der Vorstand begrüßt die Bildung der Rheinischen Gärtnereivereinigung in Verbindung mit der Landwirtschaftskammer, welche die Kammer in der Förderung aller beruflichen Interessen der Gärtnerei unterstützen soll. Da die überwiegende Mehrzahl der gärtnerischen Betriebe nicht beitragspflichtig zu den Geschäftskosten der Kammer ist, so soll durch die neugebildete Rheinische Gärtnereivereinigung ein Teil der Kosten für die vom Ausschuß vorgeschlagenen

Maßnahmen zur Förderung der Gärtnerei aufgebracht werden. Der Vorstand beschließt, dem Antrage des Gärtnereiausschusses entsprechend, die Errichtung einer gärtnerischen Versuchsanstalt auf dem Gelände hinter dem neuen Kammergebäude zu fördern." 8625

Dulcin. In Heft 22 der D. O.-Z. vom 15. November, Seite 383, veröffentlichten wir eine Empfehlung des Dulcin. Hierzu schickt uns ein Mitglied den folgenden Aufsatz von Herrn Dr. *P. Siedler* über künstliche Süßstoffe, aus dem hervorgeht, daß Dulcin nicht die Empfehlung verdient. Wir bitten dies beachten zu wollen.

Das Dulcin ist p-Phenetolkarbamid (p-Aethoxyphenylharnstoff) von der Zusammensetzung $C_2 H_5$. O-NH. CO. NH_2. Diesem Präparat, welches bis zum Verbot der Fabrikation von Süßstoffen (außer Saccharin) durch das Süßstoffgesetz seitens der Firma *J. D. Riedel* hergestellt worden war, werden von dem Verfasser außerordentlich günstige Eigenschaften nachgerühmt. Insbesondere werden sein von jeder bitteren Nachwirkung freier Wohlgeschmack und seine völlige Unschädlichkeit betont. ,,Wie die vielfach von maßgebenden Pharmakologen damit angestellten Versuche ebenso wie die Praxis des Verbrauches ergeben haben, kann für die Unschädlichkeit des Dulcin jede Gewähr übernommen werden. Es belästigt den Verdauungskanal in keiner Weise und löst überhaupt keine unangenehmen Nebenerscheinungen aus." Als Beweis wird eine Reihe von Untersuchungen, zumeist allerdings aus dem Jahre 1893, angeführt. Durch diese Ausführungen sollte offenbar der Reichsbehörde nahegelegt werden, die Herstellung des Dulcin in der jetzigen Zeit wieder zu gestatten. Auf diese Anregung bezieht sich folgende halbamtliche Erklärung, die jetzt in den Zeitungen mitgeteilt wird: ,,Außer dem zur Konservierung von Einmachobst unbrauchbaren Saccharin gibt es noch ein anderes Süßungsmittel, das Dulcin. Es soll neben dem Vorzug der größeren Löslichkeit durch Kochen nicht zersetzt werden und im Geschmack sich nicht verändern. Von den amtlichen Stellen wird geprüft, ob die Herstellung nicht neu aufgenommen und gefördert werden soll. Die bisherigen Untersuchungen haben hiergegen aber vom gesundheitlichen Standpunkt aus Bedenken ergeben, die zunächst noch sehr schwer sind. Es ist kaum zu erwarten, daß die eingeleiteten Versuche zu einem besseren Urteil führen werden. Jedenfalls wird die Frage von den Gesundheitsbehörden mit allem Nachdruck geprüft." Die Aussicht dafür, daß das Dulcin wieder im Handel erscheinen wird, ist somit recht gering. 8636

Personalien.

Langer, G. A., staatl. dipl. Gartenmeister, Kgl. Fachlehrer und Abteilungsvorsteher an der Kgl. Lehranstalt für Obst- und Gartenbau in Proskau ist in Anerkennung seiner Verdienste um den Obst- und Gartenbau zum Kgl. Garteninspektor ernannt worden.

von Peter, Dr. Hans, Landwirtschaftslehrer in Heppenheim, wurde von Sr. Kgl. Hoheit dem Großherzog der Charakter als ,,Ökonomierat" verliehen.

Jauchen, Direktor der Landwirtschaftlichen Schule in Zerbst, langjähriges Mitglied und Mitarbeiter des D. P.-V., ist am 28. November gestorben. Direktor *Jauchen* hat weit über seinen engeren Wirkungskreis Verdienste um den Gemüse- und Obstbau sich erworben. Jedem, der ihn gekannt hat, wird er als ein treuer, zuverlässiger und kenntnisreicher Mann im Gedächtnis bleiben.

Roth, Wilhelm, Gräfl. *von Arnim*scher Parkdirektor in Muskau, Oberlausitz, starb am 10. November mitten in seinem herrlichen Schaffenskreis im fast 73. Lebensjahre infolge eines langwierigen Leidens. Wir wollen diesem prächtigen Menschen für alle Zeiten ein dankbares Andenken bewahren.
Stadtgartendir. *Koehler* in *Beuthen*, O.-S.

Auszeichnungen und Beförderungen.

E h r l i c h, Julius, Berlin, ist zum Unteroffizier befördert worden.

F r i t z s c h e, Gartenarchitekt, Stralsund, ist zum Leutnant befördert worden.

R e b h o l z, Karl, Gartentechniker, ältester Sohn des Landesökonomierat F. Rebholz, München, im kgl. bayr. 1. schweren Reiterregiment, in Rußland durch Kopfschuß schwer verwundet, erhielt für sein tapferes Verhalten das Eiserne Kreuz.

S c h r ä d e r, Joseph, früher Reutlingen, Pomol. Institut, erhielt das Eiserne Kreuz und die Württemb. Verdienstmedaille.

Löschnig, Josef, Landes-Obstbauinspektor für Nieder-Österreich in Wien wurde wegen seines tapferen Verhaltens vor dem Feinde mit der bronzenen und mit der silbernen Militärverdienstmedaille, beide am Bande der Tapferkeitsmedaille, ausgezeichnet. Vor kurzem wurde er zum Oberleutnant befördert, für sein tapferes Verhalten und vorzügliche Dienstleistung vor dem Feind wurde ihm die belobende Anerkennung des Armeekommandos ausgesprochen und jetzt erhielt er den Orden der Eisernen Krone dritter Klasse mit Kriegsdekoration.

Es fielen für das Vaterland:

J a k u b o w s k i, Herbert, aus Breslau.
K r u k o w, Erich, früher Köstritz i. Th., Gärtnerlehranstalt.
S c h o l l, Karl, aus Eschelbronn bei Heidelberg.

Verantwortlich für die Schriftleitung: *Lorgus*, I. Vorsitzender des D. P.-V. in Eisenach.
Druck der Chr. Belserschen Buchdruckerei in Stuttgart.

digitized by: bibliocopy.de

biblio-copy

Horticultural Magazines

A virtual collection project by:
Deutsche Gartenbaubibliothek e.V.
Paper version of this volume hold by:
Deutsche Gartenbaubibliothek e.V.
Digital version sponsored by:
Pomologen-Verein e.V.

COMMERCIAL USE FORBIDDEN
Attribution-NonCommercial 4.0 International
(CC BY-NC 4.0)